

Tikka Masala

Rozšířený průvodce - přesně 3 strany



Jak spojit opečené kuře s hladkou omáčkou

Dobré Tikka Masala vzniká ve dvou oddělených částech: marinované kuře se prudce opeče a rajčatová omáčka se důkladně provaří. Spojení až v závěru zachová opečenou chuť masa i hladkou konzistenci omáčky.

Rozhodovací tabulka

Problém	Náprava
Ostrá kyselost	Rajčata vařte déle; cukr použijte až po provaření.
Vodová omáčka	Nechte rajčata zhoustnout před přidáním rajčatový základ a kuřete.
Hrubá textura	Rajčatový základ rozmixujte dohladka a omáčku případně propasírujte.
Oddělená smetana	Ztlumte žár a smetanu temperujte trochou horké omáčky.

Jak řídit bohatost

- Více rajčatový základ zahustí omáčku bez velkého množství smetany.
- Máslo přidávejte po částech; chuť má zůstat rajčatová a kořeněná.
- Garam masalu promněte mezi prsty až těsně před použitím.

Dvě oddělené fáze

Kuře nejprve získejte barvu na povrchu. Omáčku mezitím vařte samostatně. Spojení až v závěru udrží maso šťavnaté a omáčku hladkou.

Recept pro 4 až 5 porcí



Suroviny

- 700 g kuřecích stehen bez kosti, kostky 3 cm
- marináda: 150 g hustého bílého jogurtu, 1 lžíce citronové šťávy a 1 lžíce zázvorovo-česnekové pasty
- 1 lžička garam masaly, 1 lžička mletého koriandru, 1 lžička tandoori masaly a chilli podle chuti
- 2 lžíce oleje na opečení kuřete
- omáčka: 2 lžíce másla nebo oleje, 1 velká cibule a 1 lžíce zázvorovo-česnekové pasty
- 1 lžička římského kmínu, 1 lžička garam masaly a 1/2 lžičky kurkumy
- 500 g rajčatové passaty nebo pyré
- 100 až 150 ml vody podle hustoty
- 120 ml smetany ke šlehání
- sůl, případně špetka cukru podle kyselosti rajčat
- basmati rýže, naan a koriandr k podávání

Osm kroků

1. Marinujte kuře - Kuře promíchejte s jogurtem, citronem, pastou a kořením. Zakryjte a chladte nejméně 2 hodiny.
2. Připravte silný žár - Kuře vyjměte z chladu, setřeste přebytek marinády a pánev nebo gril dobře rozehejte.
3. Opečte kuře - Pracujte po dávkách. Cílem jsou opečené okraje; maso se dokončí později v omáčce.
4. Zložte omáčku - Na tuku změkčete cibuli, krátce rozvoňte zázvorovo-česnekovou pastu a koření.
5. Provažte rajčata - Přidejte passatu a vařte 12 až 15 minut, až zhoustne a ztratí syrovou kyselost.
6. Upravte hustotu - Přilijte jen tolik vody, aby omáčka zůstala krémová a obalila kuře.
7. Dokončete kuře - Vraťte opečené kuře a zvolna vařte, dokud největší kus nedosáhne 74 °C.
8. Zjemněte - Ztlumte žár, vmíchejte smetanu a garam masalu. Už jen prohřejte a doladte sůl a kyselost.

Varianta s hotovou pastou

Pasta Tikka Masala zkrátí přípravu kořenícího základu. Řiďte se dávkováním výrobce a další sůl, chilli i garam masalu přidávejte až po ochutnání.

Suroviny s přímými odkazy



AHG Pasta Tikka Masala 50 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/pasta-tikka-masala-50-g>

AHG Marináda Tandoori Tikka 50 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/marinada-tandoori-tikka-50-g>

SWAD Česneková Pasta se Zázvorem 300 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/cesnekova-pasta-se-zazvorem-swad-300-g>

Drana Garam Masala 500 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/drana-garam-masala-500-g>

ESSA Basmati rýže Punjab Pride 2 kg

<https://www.tasteofasia.cz/p/essa-basmati-ryze-punjab-pride-2-kg>

Jak volit cestu

- Pasta Tikka Masala je nejrychlejší základ pro všední vaření.
- Tandoori marináda pomůže vytvořit výraznější opečenou vrstvu na kuřeti.
- Zázvorovo-česneková pasta šetří přípravu a drží poměr obou aromatických surovin.
- Garam masalu dávkujte podle síly směsi; část patří do marinády a část do omáčky.
- Basmati rýži uvařte sypkou, aby zachytila omáčku bez těžkého dojmu.

Uchování a ohřev

Zbytky rychle zchladte a uchovejte zakryté. Ohřívejte zvolna s malým množstvím vody; prudký var může oddělit tuk a vysušit kuře.

Kontrolní seznam

- Kuře je opečené po dávkách.
- Rajčata jsou důkladně provařená.
- Omáčka je hladká a nevodová.
- Kuře dosáhlo nejméně 74 °C.
- Smetana a máslo se neoddělily.