

Sriracha bez zmatku

Co je sriracha, jak se liší styly a jak vybrat vhodnou variantu

Sriracha je rodina chilli omáček, ne jedna univerzální receptura. Typicky spojuje chilli, česnek, ocet, cukr a sůl. Konkrétní lahve se výrazně liší pálivostí, sladkostí, kyselostí i hustotou.

Dva nejčastější styly

Thajský styl

Často řidší, sladkokyselý a vyvážený. Tradičně doprovází mořské plody, omelety nebo rýži. Chuť i konzistence se mění podle výrobce.

Americký styl

Obvykle hustší, česnekovější a dobře drží na jídle. Proslavila jej firma Huy Fong Foods založená v USA roku 1980.

Proc se jmenuje Sriracha

Název odkazuje na thajské pobřežní město Si Racha. Přesný příběh první lahvované omáčky má více verzí, proto je přesnější mluvit o thajském původu stylu než o jediném nesporném vynálezci. V USA začal vietnamský emigrant David Tran vyrábět svou hustší verzi v roce 1980 a pomohl ji rozšířit do světa.

Výběr podle toho, co chcete od omáčky

Univerzální stolní omáčka

Hledejte vyvážený poměr chilli, česneku, sladkosti a kyselosti.

Více pálivosti

Nespolehejte jen na barvu. Porovnejte označení výrobce a dávkujte po kapkách.

Dip a burger

Krémové mayo varianty jsou jemnější a hutnější; často obsahují vejce a další alergen.

Aromatická obmena

Extra česnek, citronová tráva nebo citrus mění směr chuti, ne pouze stupeň pálivosti.

Etiketa za 30 sekund

1. Chilli a česnek

Napoví základní profil, ne přesnou pálivost.

2. Cukr a sůl

Omáčka je koncentrována; množství přizpůsobte celému jídlu.

3. Alergeny

Mayo, horčice a ochucené varianty kontrolujte zvlášť.

Čtyři spolehlivé startovní poměry

1

Na hotové jídlo

Začněte 1/4 lžičky na porci. Ochutnejte a přidejte po kapkách.

2

Do polévky nebo woku

Začněte 1/2 lžičky na porci a přidejte ke konci, aby zůstala čitelná vůně česneku.

3

Do dipu

Smíchejte 1 díl srirachy se 3 díly majonézy nebo jogurtu. Poměr upravte podle pálivosti lahve.

4

Do glazury

Na 500 g tofu, masa nebo zeleniny zkuste 1 lžici srirachy, 1 lžici sójové omáčky a 1 lžici medu.

Rychlá domácí chilli omáčka ve stylu srirachy

Suroviny: 250 g červených chilli papriček, 4 stroužky česneku, 80 ml 5% rýžového nebo lihového octa, 35 g cukru, 8 g soli a 60 ml vody.

Postup: V rukavicích odřízněte stopky; pro mírnější chuť část semínek odstraňte. Vše rozmixujte, 8-10 minut mírně varte a znovu rozmixujte dohladka. Podle potřeby propasirujte. Nechte rychle zchladnout a přelijte do čisté nádoby.

Bezpečnost: Toto není ověřený recept pro zavařování. Uchovávejte v lednici a spotřebujte do 1 týdne, nebo zamrazte po menších porcích.

Nejčastější chyby

Příliš mnoho najednou

Pálivost i slanost se mezi znackami liší. Přidejte nejprve polovinu plánovaného množství.

Dlouhé vaření

Omáčka zůstane pálivá, ale ztratí část čerstvé česnekové a octové vůně. Část přidejte až na konci.

Zamena za sambal

Sambal olek byva hrubší, méně sladký a méně kyselý. Při náhradě doladte cukr, ocet a česnek.

Domácí lahev ve spíži

Nevyzkoušený recept nepovazujte za trvanlivý. Pro pokojovou teplotu je nutný vědecky ověřený postup.