

Korma kari

Rychlý tahák - přesně 2 strany



Čtyři pravidla hladké kormy

- Cibuli restujte pomalu do zlatohněda; spálená cibule omáčku zhořkne.
- Kešu rozmixujte opravdu najemno, aby omáčka nebyla zrnitá.
- Jogurt nepřidávejte studený do prudce vroucí omáčky; nejdřív jej temperujte.
- Korma má být aromatická a jemná, ne ostrá ani jasně červená.

Stavba omáčky

Zlatá cibule -> kešu pasta -> celé koření -> kuře -> mleté koření -> pomalé dušení -> temperovaný jogurt -> garam masala. Tekutinu přidávejte postupně; cílem je omáčka, která drží na mase.

Rychlá náprava

- Omáčka je řídká: odkryjte ji a několik minut zvolna redukujte.
- Omáčka je příliš hustá: přidejte po lžících horkou vodu.
- Jogurt se začíná oddělovat: stáhněte pánev z ohně a míchejte bez dalšího varu.
- Chuť je plochá: doladte sůl a až nakonec malé množství garam masaly.

Před zapnutím sporáku

- Jogurt vyndejte z lednice, aby nebyl ledově studený.
- Kešu namočte a cibuli nakrájejte rovnoměrně.
- Celé a mleté koření držte odděleně; do pánve přicházejí v jiný čas.

Recept pro 4 porce



Suroviny

- 700 g kuřecích stehen bez kosti, nakrájených na větší kostky
- 150 g plnotučného bílého jogurtu
- 2 velké cibule nakrájené na tenké plátky
- 30 g kešu namočených na 20 minut
- 3 stroužky česneku a 20 g čerstvého zázvoru
- 2 lžíce ghí nebo neutrálního oleje
- 4 zelené kardamomy lehce rozmáčkuté
- 1 menší svítek skořice a 3 hřebíčky
- 1 lžička mletého koriandru
- 1/2 lžičky mletého římského kmínu
- 1/4 lžičky kurkumy
- 1/2 lžičky garam masaly
- 150 až 250 ml horké vody nebo nesoleného vývaru
- sůl podle chuti
- koriandr a plátky mandlí nebo kešu k podávání

Osm kroků

1. Marinujte kuře - Smíchejte kuře s polovinou jogurtu, trochou zázvoru, česneku a soli. Nechte 30 minut v chladu.
2. Opečte cibuli - Na ghí ji pomalu restujte 12 až 15 minut do zlatohněda; nespalte ji.
3. Rozmixujte základ - Polovinu cibule rozmixujte s namočenými kešu a trochou vody na hladkou pastu.
4. Rozvoňte celé koření - Do pánve dejte kardamom, skořici a hřebíček; stačí asi 30 sekund.
5. Opečte kuře - Přidejte kuře bez přebytečné marinády a po dávkách je lehce zatáhněte.
6. Postavte omáčku - Vmíchejte zázvor, česnek, mleté koření a cibulovo-kešu pastu. Krátce provařte.
7. Pomalu duste - Přidejte horkou vodu nebo vývar, přiklopte a vařte zvolna 15 až 20 minut do bezpečného propečení.
8. Zjemněte bez sražení - Stáhněte teplotu. Zbývajícím jogurtu rozmíchejte s trochou omáčky, postupně vraťte do pánve a dokončete garam masalou.

Kontrola před podáváním

Kuře je bezpečně propečené, omáčka je hladká a drží na mase. Cibule ani koření nejsou hořké a jogurt se neoddělil. Podávejte s basmati, naanem a mangovým chutney zvlášť.