

Murgh Makhani

Rychlý tahák - přesně 2 strany



Čtyři pilíře dobrého Butter Chicken

- Hustý jogurt drží marinádu na kuřeti a omezuje pouštění vody.
- Kuře opékejte po dávkách; barva na povrchu dává omáčce hloubku.
- Rajčata opravdu provařte, jinak omáčka zůstane ostře kyselá.
- Smetanu, máslo a pískavici přidejte až při mírném žáru.

Rychlá náprava

- Omáčka je kyselá: prodlužte var a až potom dolad'te malým množstvím cukru.
- Omáčka je hrubá: rozmixujte ji a pro dokonale hladký výsledek propasírujte.
- Kuře je suché: příště je jen zprudka zatáhněte a dokončete v omáčce.
- Smetana se oddělila: žár byl příliš vysoký; příště ji nejprve temperujte trochou omáčky.

Před vařením

- Kešu namočte a rozmixujte opravdu dohladka.
- Odvažte koření; garam masala se mezi výrobci liší silou.
- Syrové kuře a hotové suroviny držte odděleně.

Recept pro 4 až 5 porcí



Suroviny

- 700 g kuřecích stehen bez kostí, kostky 3 cm
- marináda: 150 g hustého bílého jogurtu, 1 lžíce citronové šťávy, 1 lžíce zázvorovo-česnekové pasty
- 1 lžička garam masaly, 1 lžička mletého koriandru, 1/2 lžičky římského kmínu, 1/2 lžičky sladké nebo kašmírské chilli papriky
- 2 lžíce oleje na opečení kuřete
- omáčka: 40 g másla, 1 lžíce zázvorovo-česnekové pasty, 500 g rajčatového pyré nebo passaty
- 60 g kešu ořechů namočených v horké vodě, 150 ml vody
- 1 lžička garam masaly, 1/2 lžičky římského kmínu, 1/2 lžičky mletého koriandru
- 1/2 až 1 lžička chilli podle pálivosti, sůl a 1 lžička cukru podle kyselosti rajčat
- 1 lžíce sušených listů pískavice, promnutých mezi prsty
- 100 ml smetany ke šlehání
- basmati rýže, naan a čerstvý koriandr k podávání

Osm kroků

1. Marinujte kuře - Kuře promíchejte s jogurtem, citronem, pastou a kořením. Zakryjte a chlaďte nejméně 2 hodiny, ideálně přes noc.
2. Rozpalte pánev - Kuře vyjměte z chladu, setřeste přebytek marinády a opékejte po dávkách, aby získalo barvu.
3. Kuře odložte - Uvnitř ještě nemusí být hotové. Dokončí se později v omáčce.
4. Založte omáčku - V čisté pánvi rozpustěte polovinu másla, krátce rozvoňte zázvorovo-česnekovou pastu a přidejte koření.
5. Provařte rajčata - Vmíchejte rajčatové pyré a vařte 12 až 15 minut, až zhoustne a ztratí syrovou kyselost.
6. Zjemněte kešu - Kešu rozmixujte s vodou dohladka, přidejte do omáčky a krátce provařte.
7. Dokončete kuře - Vraťte kuře a zvolna vařte, dokud největší kus nedosáhne 74 °C.
8. Dokončete chuť - Ztlumte žár, vmíchejte pískavici, smetanu a zbytek másla. Už jen prohřejte a doladte sůl a kyselost.

Kontrola před podáváním

Kuře dosáhlo nejméně 74 °C, omáčka je hladká a lesklá, rajčata nechutnají syrově a smetana se neoddělila.