Sladká paprika v praxi

Druhy, dávkování a rozvonění bez připálení

Mírný žár, krátké rozvonění

Praktické pravidlo: cibulový či zeleninový základ připravte předem. Stáhněte žár, papriku krátce promíchejte v teplém tuku a ihned přidejte tekutinu nebo omáčku.



Sladká, uzená, pálivá a gochugaru

Forma	Charakter	Nejlepší použití
Sladká paprika	Jemná, kulatá, nepálivá.	Marinády, omáčky, rýže a nudle.
Uzená sladká	Kouřová a výraznější.	Grilované marinády, glazury a pečená zelenina.
Pálivá paprika	Jemně až výrazně pálivá podle výrobku.	Tam, kde má pálivost splynout s omáčkou.
Gochugaru	Hrubší vločky, ovocný a korejský charakter.	Korejské marinády, kimchi, omáčky a posyp.

Výchozí dávkování

Jídlo	Dávka	Postup
Stir-fry pro 2 porce	½ lžičky	Do omáčky nebo krátce do teplého tuku mimo silný žár.
Marináda na 500 g masa	1-2 lžičky	Smíchat s jogurtem, olejem nebo omáčkou.
Rýže nebo nudle pro 2 porce	½-1 lžička	Přidat se základní omáčkou a rychle promíchat.
Polévka nebo curry 1 litr	1-2 lžičky	Krátce rozvonět a ihned zalít tekutinou.

Orientační dávky platí pro sladkou papriku. Uzenou, pálivou a gochugaru přidávejte podle chuti a výrobku, nikoli automaticky ve stejném množství.

Co je sladká paprika

Sladká paprika je koření ze sušených mletých plodů papriky. Krátké mírné zahřátí podpoří vůni a barvu; na prudkém žáru se snadno spálí.

Stejná barva, jiná chuť

Sladká a pálivá paprika se liší pálivostí, uzená přidává kouřový tón. Gochugaru mění i hrubost a charakter chuti, takže nejde o přímou náhradu.

Jak přidat papriku později

Pro pozdější doladění vmíchejte papriku do trochy omáčky a krátce provařte. Suchý prášek nasypaný až na hotové jídlo může působit moučnatě.

© 2026 Taste of Asia - Pro osobní, nekomerční použití. Kopírování a komerční využití bez písemného souhlasu je zakázáno.

Osm kroků bez hořkosti

1. Připravte vše předem. V horké pánvi rozhodují sekundy, proto mějte nakrájené suroviny i tekutinu po ruce.

2. Zvolte správný typ. Sladkou pro barvu, uzenou pro kouřový tón, pálivou pro jemný říz nebo gochugaru pro korejský charakter.

3. Začněte menší dávkou. Další papriku lze přidat, přebytek se z hotového jídla odstraňuje obtížně.

4. Zahřejte tuk. Olej nebo omáčkový základ zahřejte, potom pánev stáhněte ze silného žáru.

5. Krátce rozvoňte. Na mírném žáru míchejte jen do rozvonění a obarvení tuku. Nečekejte na kouř nebo hnědnutí; pevný čas neplatí pro každou pánev.

6. Ihned přidejte tekutinu. Po krátkém rozvonění přidejte připravenou tekutinu či omáčku. Základ dál nenechávejte na suchém prudkém žáru.

7. Vyvažte chuť. Posuďte ji až po spojení se slanou, kyselou a sladkou složkou jídla.

8. Dokončete po malých dávkách. Přidanou papriku rozmíchejte v omáčce a krátce provařte. Pálivost dolaďte chilli, ne další sladkou paprikou.

Nejčastější chyby a náprava

Problém	Příčina	Co udělat
Paprika zhořkla	Dlouho se smažila při vysoké teplotě.	Připálený základ připravte znovu; příště stáhněte žár a včas zalijte.
Jídlo je moučnaté	Použilo se příliš mnoho prášku.	Přidejte tekutinu nebo omáčku a příště dávku snižte.
Barva je mdlá	Paprika byla stará nebo se připálila.	Použijte čerstvou voňavou papriku a kratší zahřátí.
Chybí pálivost	Sladká paprika není chilli.	Doplňte pálivou papriku, chilli nebo gochugaru.
Uzená chuť překrývá jídlo	Uzená paprika nahradila celé množství sladké.	Doplňte neokořeněný základ; příště použijte uzenou jen jako akcent.

Načasování podle použití

Použití	Příprava	Načasování
Krátké rozvonění	Mírný žár; stále míchat.	Po rozvonění hned přidat tekutinu.
Stir-fry	Vmíchat do omáčky.	Přidat s omáčkou, ne na suchý wok.
Marináda	Smíchat s jogurtem či olejem.	Před tepelnou úpravou; nesmažit zvlášť.

Barva není celá chuť V marinádě ve stylu tandoori sladká paprika podpoří barvu, ale nenahradí ostatní koření. V korejském jídle nenahradí chuť a texturu gochugaru.



Připálená omáčka: Hořký připálený základ připravte znovu. Další paprika ani cukr spálenou chuť neodstraní; příště uberte žár a včas přidejte tekutinu.

© 2026 Taste of Asia - Pro osobní, nekomerční použití. Kopírování a komerční využití bez písemného souhlasu je zakázáno.

Pět použití v kuchyni

Použití	Přínos	Kombinace
Tandoori styl	Dodá teplou barvu bez zvýšení pálivosti.	Jogurt, česnek, zázvor a garam masala.
Stir-fry	Zakulatí omáčku a obarví tuk.	Sójová omáčka, česnek a sezamový olej.
Smažená rýže a nudle	Sjednotí barvu a doplní sladké aroma.	Jarní cibulka, vejce a zelenina.
Curry a dušené omáčky	Doplní sladké aroma a prohloubí barvu.	Rajčata, kokosové mléko a koriandr.
Glazura	Podpoří barvu opečeného povrchu.	Hoisin, med a sójová omáčka.

Papriky podle způsobu vaření



Drana Paprika Sladká 25 g

Menší balení pro vyzkoušení a občasné vaření.

ZOBRAZIT PRODUKT



Drana Paprika Sladká 500 g

Větší balení pro pravidelné marinády a omáčky.

ZOBRAZIT PRODUKT



Drana Paprika Sladká Uzená 500 g

Kouřový akcent do marinád, glazur a pečené zeleniny.

ZOBRAZIT PRODUKT



Drana Paprika Pálivá 25 g

Pálivý prášek do omáček; dávku přizpůsobte požadované ostrosti.

ZOBRAZIT PRODUKT



Nongshim Hrubě mletá chili paprika Gochugaru 454 g

Hrubší korejské chilli vločky s ovocným charakterem.

ZOBRAZIT PRODUKT

Před nákupem: Malé balení pro občasné vaření, velké pro časté použití. Kouřový tón a pálivost vybírejte zvlášť; ne každý výrobek je sladký a nepálivý.

© 2026 Taste of Asia - Pro osobní, nekomerční použití. Kopírování a komerční využití bez písemného souhlasu je zakázáno.