

Murgh Makhani

Rozšířený průvodce - přesně 3 strany



Jak postavit hladkou makhani omáčku

Dobré Butter Chicken není jen smetana s kari. Chuť vzniká odděleně: jogurtová marináda, opečení kuřete, důkladně provařená rajčata, jemné kešu, aromatické koření a závěrečné zjemnění.

Rozhodovací tabulka

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

Jak řídit bohatost

- Více kešu zahustí omáčku bez velkého množství smetany.
- Máslo přidávejte po částech; chuť má zůstat rajčatová a kořeněná.
- Pískavici 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, 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 chladte nejméně 2 hodiny, ideálně přes noc.
2. Rozpalte pánev - Kuře vyjměte z chladu, setřete přebytek marinády a opečte po dávkách, aby získalo barvu.
3. Kuře odložte - Uvnitř ještě nemusí být hotové. Dokončí se později v omáčce.
4. Založte omáčku - V čisté pánvi rozpusťte polovinu másla, krátce rozvoňte zázvorovo-česnekovou pastu a přidejte koření.
5. Provažte 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 provažte.
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.

Varianta s hotovou pastou

Pasta Murgh Makhani 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 Murgh Makhani 50 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/pasta-murgh-makhani-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 Murgh Makhani 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.