

Kare raisu: rozšířený průvodce

Japonské kari je součástí kuchyně yoshoku. Oproti mnoha jihoasijským kari bývá omáčka hladší, hustší a jemnější. Nejčastěji se připravuje z hotového kari roux, zeleniny, masa a vody.



Roux, kari prášek a hotová omáčka

Varianta	Co dělá	Kdy ji zvolit
Kari roux	současně koření i zahušťuje	klasické kare raisu
Kari prášek	přidá koření, ale ne dost tuku a škrobu	domácí roux nebo dochucení
Hotová omáčka	už má výslednou konzistenci	rychlá porce bez vaření základu

Co hlídat před vařením

Kontrola	Proč
Pokyny na obalu roux	značky se liší koncentrací a doporučeným množstvím vody
Stejně velké kusy zeleniny	brambory a mrkev změknou přibližně současně
Nesolený základ	roux už obvykle obsahuje sůl
Místo v hrnci	jemný var a promíchávání chrání dno před připálením

Chuťová logika

Prvek	Úloha v hotovém kari
Zlatohnědá cibule	sladkost a hlubší základ
Jablko	jemná ovocná sladkost bez chuti dezertu
Roux	koření, sůl, tuk a škrob pro hladkou omáčku
Krátkozrnná rýže	neutrální protiváha, která dobře drží omáčku

Recept pro 4 porce



Surovina	Množství pro 4 porce
Hovězí kliška nebo kuřecí stehenní maso	500 g
Cibule	2 velké
Mrkev / brambory	2 ks / 500 g
Voda nebo nesolený vývar	800 ml
Japonské kari roux	100-120 g podle obalu
Jablko / česnek / zázvor	1/2 ks / 1 stroužek / 10 g
Japonská krátkozrnná rýže	300 g suché
Neutrální olej	15 ml

1. Připravte rýži

Rýži propláchněte, uvařte podle druhu a nechte 10 minut dojít pod pokličkou.

2. Opečte maso

Maso osušte, nakrájejte na kostky a ve dvou dávkách zprudka opečte. Přesuňte je na talíř.

3. Zesklovaťte cibuli

Snižte teplotu a cibuli restujte 8-10 minut do zlatohněda. Nesmí zčernat.

4. Přidejte aromata

Vmíchejte česnek, zázvor a nastrouhané jablko. Stačí 30-60 sekund.

5. Duste základ

Vraťte maso, přidejte mrkev, brambory a vodu. Zvolna vařte 20-30 minut do změknutí.

6. Roux rozpustíte mimo var

Hrnec odstavte. Roux rozdělte na menší kusy a po částech jej úplně rozmíchejte.

7. Omáčku dokončete

Vraťte na mírný oheň a 5-8 minut promíchejte, až kari obalí zadní stranu lžice.

8. Podávejte

Rýži dejte na jednu stranu misky, kari na druhou. Podle chuti přidejte fukujinzuke.

Varianty, produkty a řešení chyb

Varianta	Změna postupu
Katsu curry	Na hotovou rýži položte nakrájený smažený řízek v panku a omáčku nalijte vedle.
Curry udon	Kari zředte vývarem a podávejte s udon nudlemi.
Vegetariánská	Maso nahraďte houbami nebo pevným tofu; ověřte složení roux.
Více zeleniny	Část brambor nahraďte dýní; měkčí zeleninu přidejte později.

Pět konkrétních pomocníků

S&B; Kořenící pasta na Kari 220 g

Jemnější hotový roux pro klasickou omáčku.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

S&B; Kořenící pasta na Kari středně ostrá 220 g

Vyvážená středně pálivá varianta.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

S&B; Kořenící pasta na Kari ostrá 220 g

Výraznější pálivost při zachování typické hustoty.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Royal Tiger Rýže na sushi 1 kg

Krátkozrnná rýže, která drží tvar a dobře se jí lžící.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Golden Turtle Chef Strouhanka Panko 200 g

Pro křupavé katsu podávané s kari.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Problém	Nejrychlejší náprava
Hrudky	Odstavit a rozmíchat metličkou.
Řídké	Krátce odpařit bez pokličky.
Husté	Přidat po lžících horkou vodu.
Přesolené	Zvětšit objem nesolenou vodou a zeleninou; nepřidávat další roux.

Výběr podle výsledku

Chci	Zvolte
klasické jemné kari	jemnější roux a krátkozrnnou rýži
výraznější pálivost	ostrou variantu roux, ne další sůl
katsu curry	roux, rýži a panku pro řízek
lehčí zeleninovou misku	více mrkve a hub, méně brambor

Ověřené zdroje

[JNTO - yoshoku](#) · [S&B: - Japanese curry](#) · [S&B: - curry FAQ](#)