

Směs, nikoli jedna receptura



Barva neříká všechno

Kari prášek je směs koření. Poměry koriandru, římského kmínu, kurkumy, pískavice, chilli a dalších složek se liší podle výrobce i regionálního stylu.

Jemné směsi

Více koriandru a kurkumy, méně chilli. Vhodné k zelenině a luštěninám.

Madras

Obvykle teplejší, výraznější a pálivější profil.

Garam masala

Aromatická indická směs; není automaticky náhradou kari prášku.

Čtyři pravidla

1 Čtěte složení

Stejný název neznamená stejný poměr koření ani pálivost.

2 Rozvoňte krátce

Směs zahřejte v tuku 20–30 sekund, ale nespalte ji.

3 Dávkujte postupně

Začněte 1–2 lžičkami na 4 porce a doladte.

4 Chraňte aroma

Skladujte v suchu, temnu a dobře uzavřené nádobě.

Pět směsí pro různé použití



Přímé odkazy

1

Drana Kari 30 g

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

2

Drana Kari 500 g

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

3

Drana Kari Madras 500 g

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

4

Drana Kari Colombo 500 g

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

5

Drana Garam Masala 500 g

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

Kari prášek

Univerzální hotová směs do omáček, zeleniny, rýže i marinád.

Garam masala

Aromatictější směs často přidávaná v menším množství ke konci vaření.

Cizrnové kari se zeleninou



Suroviny pro 4 porce

- 2 lžíce oleje
- 1 cibule, česnek a zázvor
- 2 lžičky kari koření
- 400 g cizrny
- 300 g květáku
- 400 ml kokosového mléka
- rajče, špenát, sůl a limeta

Postup

1 Základ

Na oleji zesklivatěte cibuli. Přidejte česnek a zázvor.

2 Koření

Vsypťe kari směs a 20–30 sekund míchejte, až se rozvoní.

3 Omáčka

Přidejte rajče, kokosové mléko, cizrnu a květák.

4 Vaření

Mírně vařte 15 minut, až květák změkne a omáčka zhoustne.

5 Dokončení

Vmíchejte špenát, osolte a doladte limetovou šťávou.