

Shahi Navratan Korma

Jemné královské kari s devíti rozpoznatelnými drahokamy



Výsledek: světlá, hladká kešu omáčka, zelenina uvařená na skus a devět surovin, které nezaniknou v jedné kaši. Slovo navratan znamená devět drahokamů; v této verzi je tvoří pět druhů zeleniny, paneer, kešu, rozinky a granátové jablko.

4 porce

hlavní chod

25 minut

příprava

35 minut

vaření

Jemná

pálivost

Devět drahokamů

1. 100 g mrkve

2. 80 g zelených fazolek

3. 80 g hrášku

4. 120 g květáku

5. 150 g brambor

6. 150 g paneeru nebo pevného tofu

7. 25 g kešu

8. 20 g zlatých rozinek

9. 40 g zrnk granátového jablka

Světlá kešu omáčka

- 1 velká cibule (asi 160 g)
- 50 g kešu, namočených
- 15 g zázvoru
- 2 stroužky česneku
- 2 lžíce ghí nebo oleje
- 100 g bílého jogurtu, pokojová teplota

- 100 ml smetany
- 250 ml horké vody
- 4 zelené kardamomy + 3 hřebíčky
- 2 cm skořice, 1/2 lžičky kmínu
- 1 lžička garam masaly
- sůl, 1 lžička cukru volitelně

Kontrolní bod: zeleninu vařte zvlášť jen na 70-80 %. Do omáčky se vrací na pár minut. Jogurt vmíchejte mimo prudký var, jinak se může srazit; smetanu a granátové jablko přidejte až na konci.

Shahi Navratan Korma: postup

Šest kroků pro světlou omáčku a zeleninu na skus

1. Připravit devět drahokamů

Zeleninu nakrájejte na podobně velké kousky. Kešu na omáčku zalijte horkou vodou na 20 minut. Paneer osušte; rozinky a granátové jablko zatím odložte.

2. Předvařit zeleninu

Brambory, mrkev, fazolky a květák vařte v osolené vodě 5-7 minut. Poslední 2 minuty přidejte hrášek. Scedte; zelenina má zůstat pevná.

3. Rozmixovat světlý základ

Cibuli 8 minut zvolna poduste nebo krátce povařte bez zhnědnutí. Rozmixujte ji s namočenými kešu, zázvorem, česnekem a trochou vody do úplně hladké pasty.

4. Uvařit kešu omáčku

Na ghí rozvoňte kardamom, hřebíček, skořici a kmín asi 30 sekund. Přidejte pastu a 6-8 minut míchejte. Zředte horkou vodou a krátce provařte.

5. Přidat jogurt bez sražení

Ztlumte oheň. Jogurt rozmíchejte se dvěma lžicemi teplé omáčky a postupně jej vmíchejte do pánve. Přidejte zeleninu a paneer, osolte a 5-7 minut jen lehce probublávejte.

6. Dokončit mimo prudký var

Vmíchejte smetanu, garam masalu, kešu a rozinky. Zahřejte 1-2 minuty bez prudkého varu. Granátové jablko přidejte až po odstavení. Podávejte s basmati nebo placzkou.

Když výsledek není správný

Omáčka je zrnitá

Kešu déle namočte a pastu mixujte s trochou teplé vody opravdu dohladka.

Jogurt se srazil

Příště použijte pokojovou teplotu, temperujte jej a vmíchejte na nízkém ohni.

Zelenina je rozvařená

Předvařte ji méně a v omáčce už jen krátce prohřejte.

Korma je příliš sladká

Vynechte cukr, uberte rozinky a vyvažte špetkou soli nebo několika kapkami citronu.

Alergeny a obměny: klasická verze obsahuje mléko a kešu. Pro rostlinnou verzi použijte pevné tofu, rostlinný jogurt a kokosové mléko. Při náhradě kešu slunečnicovými semínky bude omáčka méně nasládlá a chuťově jiná.

Co se hodí k Shahi Korma

Pět přímých odkazů podle konkrétní role v receptu

Produkty jsou rozdělené podle použití, nikoli podle momentální skladovosti. Úplné složení, alergenů a aktuální dostupnost vždy ověřte na produktové stránce a etiketě konkrétního výrobku.



Zkratka k omáče

AHG Pasta Korma kari 50 g

Pro rychlou kormu bez vlastního míchání koření.

[Otevřít produkt](#)



Hotová alternativa

Ashoka Instantní Shahi Navratan Korma 280 g

Pro rychlé porovnání chuti hotového pokrmu.

[Otevřít produkt](#)



Aromatické dokončení

Drana Garam Masala 500 g

Stačí malé množství přidané ke konci vaření.

[Otevřít produkt](#)



Příloha

ESSA Basmati rýže 1 kg

Aromatická sypká rýže k jemné omáče.

[Otevřít produkt](#)



Rostlinná varianta

H&S Kokosové mléko 20-22% 400 ml

Náhrada smetany; chuť bude kokosovější než u klasiky.

[Otevřít produkt](#)

Jak použít hotovou korma pastu

Pastu nejprve dávkujte podle návodu výrobce. Je už ochucená a může obsahovat sůl, proto samostatné koření i dosolení přídávejte až po ochutnání. Devět drahokamů a způsob jejich vaření můžete zachovat.