

Tikka Masala

Rychlý tahák - přesně 2 strany



Čtyři pilíře dobrého Tikka Masala

- Hustý jogurt drží koření na kuřeti a pomáhá vytvořit opečený povrch.
- Kuře opékejte po dávkách; barva na povrchu dává omáčce hloubku.
- Cibuli a rajčata provařte dříve, než omáčku zjemníte smetanou.
- Smetanu a garam masalu přidejte až při mírném žáru.

Rychlá náprava

- Omáčka je kyselá: prodlužte var a až potom dolad'te malým množstvím cukru.
- Omáčka je hrubá: rozmixujte ji a pro dokonale hladký výsledek propasírujte.
- Kuře je suché: příště je jen zprudka zatáhněte a dokončete v omáčce.
- Smetana se oddělila: žár byl příliš vysoký; příště ji nejprve temperujte trochou omáčky.

Před vařením

- Marinované kuře před opékáním zbavte přebytečné marinády.
- Odvažte koření; garam masala se mezi výrobci liší silou.
- Syrové kuře a hotové suroviny držte odděleně.

Recept pro 4 až 5 porcí



Suroviny

- 700 g kuřecích stehen bez kostí, kostky 3 cm
- marináda: 150 g hustého bílého jogurtu, 1 lžice citronové šťávy a 1 lžice zázvorovo-česnekové pasty
- 1 lžička garam masaly, 1 lžička mletého koriandru, 1 lžička tandoori masaly a chilli podle chuti
- 2 lžice oleje na opečení kuřete
- omáčka: 2 lžice másla nebo oleje, 1 velká cibule a 1 lžice zázvorovo-česnekové pasty
- 1 lžička římského kmínu, 1 lžička garam masaly a 1/2 lžičky kurkumy
- 500 g rajčatové passaty nebo pyré
- 100 až 150 ml vody podle hustoty
- 120 ml smetany ke šlehání
- sůl, případně špetka cukru podle kyselosti rajčat
- basmati rýže, naan a koriandr k podávání

Osm kroků

1. Marinujte kuře - Kuře promíchejte s jogurtem, citronem, pastou a kořením. Zakryjte a chladte nejméně 2 hodiny.
2. Připravte silný žár - Kuře vyjměte z chladu, setřeste přebytek marinády a pánev nebo gril dobře rozehejte.
3. Opečte kuře - Pracujte po dávkách. Cílem jsou opečené okraje; maso se dokončí později v omáčce.
4. Založte omáčku - Na tuku změkčete cibuli, krátce rozvoňte zázvorovo-česnekovou pastu a koření.
5. Provařte rajčata - Přidejte passatu a vařte 12 až 15 minut, až zhoustne a ztratí syrovou kyselost.
6. Upravte hustotu - Přilijte jen tolik vody, aby omáčka zůstala krémová a obalila kuře.
7. Dokončete kuře - Vraťte opečené kuře a zvolna vařte, dokud největší kus nedosáhne 74 °C.
8. Zjemněte - Ztlumte žár, vmíchejte smetanu a garam masalu. Už jen prohřejte a doladte sůl a kyselost.

Kontrola před podáváním

Kuře dosáhlo nejméně 74 °C, omáčka je hladká a lesklá, rajčata nechutnají syrově a smetana se neoddělila.