

Thajské žluté kari

Rychlý tahák - přesně 2 strany



Nezaměňte dvě žlutá kari

Gaeng garee / kaeng kari je jemnější kokosové kari s teplým kořením, kuřetem, bramborami a cibulí. Gaeng lueang je jižní ostré a kyselé vodové kari. Na obalu proto hledejte yellow curry nebo karee curry, nikoli yellow sour curry.

Čtyři kontrolní body

- Pastu opečte v koncentrovaném kokosovém základu.
- Použijte kuřecí stehna; snesou šetrné dušení lépe než prsa.
- Brambory vložte tak, aby změkly současně s masem.
- Slanost, sladkost a kyselost doladíte až na konci.

Rychlá záchrana

- Příliš husté: přidávejte po lžících horkou vodu.
- Příliš řídké: krátce redukujte před vložením brambor.
- Příliš slané: přidejte kokosové mléko, ne další cukr.
- Málo výrazné: nejprve rybí omáčka, potom tamarind a cukr.

Recept pro 4 porce



Suroviny

- 600 g vykostěných kuřecích stehen, větší kusy
- 500 ml plnotučného kokosového mléka
- 50 g žluté kari pasty Nam Prik Kaeng
- 350 ml vody
- 350 g lojovitých brambor, kostky 3 cm
- 1 střední cibule, širší proužky
- 1-2 lžíce rybí omáčky
- 1 lžíce palmového nebo třtinového cukru
- 1-2 lžíce tamarindové pasty
- 1 lžíce neutrálního oleje podle potřeby
- jasmínová rýže a smažená šalotka k podávání

Osm kroků

1. Připravte suroviny - Brambory nakrájejte stejně velké, cibuli na širší proužky a kuře na větší kusy.
2. Zahustěte kokosový základ - Část kokosového mléka mírně vařte, až zhoustne; oddělení tuku není podmínkou.
3. Rozvoňte pastu - Vmíchejte žlutou kari pastu a 2-3 minuty ji opékejte bez připálení.
4. Vložte kuře - Přidejte kuřecí stehna, obalte je základem a krátce zatáhněte.
5. Přidejte tekutinu - Vmíchejte zbytek kokosového mléka a vodu; udržujte pouze klidný var.
6. Uvařte brambory a cibuli - Přidejte je až po částečném změknutí masa a vařte do měkka, ne do rozpadu.
7. Vyvažte omáčku - Doladte rybí omáčkou, cukrem a tamarindem: slaná, jemně sladká a lehce nakyslá.
8. Nechte odpočinout - Odstavte na 5 minut a podávejte s jasmínovou rýží a smaženou šalotkou.

Kontrola před podáváním

Kuře je měkké, brambory drží tvar a omáčka volně stéká ze lžíce. Chuť je kulatá a kořeněná, ne přeslazená ani agresivně kyslá.

Uložení a ohřev

- Kari rychle zchladte a uchovávejte uzavřené v lednici.
- Rýži skladujte odděleně.
- Ohřívejte pomalu; prudký var rozbije brambory a oddělí kokos.
- Při zhoustnutí přidejte malé množství vody.