

Dal Tadka

Krémová čočka dostane svou typickou vůni až díky krátkému temperování koření, česneku a chilli v horkém tuku.

4 porce	15 min příprava	30-50 min vaření	Pálivost podle chuti
---------	-----------------	------------------	----------------------

Suroviny na 4 porce

Luštěniny	250 g červené čočky nebo 300 g vařené toor dal; 700-850 ml vody podle druhu; 1 lžička soli.
Základ	2 lžíce oleje nebo ghí; 1 cibule; 3 stroužky česneku; 15 g zázvoru; 250 g rajčat; 0,5 lžičky kurkumy; 0,5 lžičky mletého římského kmínu.
Tadka	1,5 lžíce ghí nebo oleje; 1 lžička celého římského kmínu; 2 stroužky česneku na plátky; 1 sušené chilli; špetka asafoetidy volitelně.
Dokončení	0,5-1 lžička garam masaly; chilli podle chuti; citronová šťáva; čerstvý koriandr; basmati rýže nebo placky k podávání.

Co znamená dal a co tadka

Dal	Luštěnina i hotový pokrm. Základem je měkká, dobře provařená čočka nebo půlený hrách.
Tadka	Koření krátce rozvoněné v horkém tuku a nalité na hotový dal těsně před podáváním.

Volba luštěniny

Červená čočka	Nejrychlejší domácí varianta; rozvaří se do hladké konzistence za 15-20 minut.
Toor dal	Klasická výraznější chuť; vyžaduje delší vaření nebo tlakový hrnec.
Směs dalů	Spojí krémovost a plnější strukturu. Druhy s různou dobou vaření je vhodné předem namočit.

Bezpečně při temperování

Horký tuk může prudce prskat. Koření a náčiní musí být suché, pánvičku nepřehřívajte a tadku lijte na dal směrem od obličeje. Mleté chilli přidávejte až mimo přímý žár, aby nezhořklo.

Čtyři kontrolní body

Luštěnina	Jde snadno rozmáčknout mezi prsty a nemá tvrdý střed.
Rajčatový základ	Je hustý, lesklý a bez syrové vůně rajčat nebo koření.
Konzistence	Dal pomalu stéká ze lžíce; po odstavení ještě mírně zhoustne.
Tadka	Kmín voní a praská, česnek je světle zlatý a chilli není černé.

Postup krok za krokem

1. Čočku propláchněte	Proplachujte, dokud voda není téměř čirá. Červená čočka změkne za 15-20 minut, toor dal obvykle potřebuje 30-40 minut nebo tlakový hrnec.
2. Uvařte ji úplně doměkka	Vařte s kurkumou ve vodě. Dal má být měkký a krémový, nikoli s tvrdým středem. Vodu přidávejte postupně.
3. Připravte základ	Na oleji opečte cibuli dozlatova. Přidejte zázvor a část česneku, potom rajčata, mletý kmín a sůl. Vařte, až rajčata zhoustnou a ztratí syrovou vůni.
4. Spojte a dolad'te hustotu	Vmíchejte uvařenou čočku. Povařte 5-10 minut; správný dal pomalu stéká ze lžice. Před tadbou jej ochutnejte se solí.
5. Připravte si vše k tadce	Celý kmín, česnek a chilli mějte odměřené u pánvičky. Suroviny musí být suché, aby horký tuk prudce neprskal.
6. Rozvoňte tuk	V malé pánvi zahřejte ghí. Přidejte celý kmín, po několika sekundách česnek a sušené chilli. Jakmile je česnek světle zlatý, stáhněte pánev z ohně.
7. Nalijte tadbku na dal	Horkou tadbku lijte od sebe, krátce přiklopte a nechte aroma spojit. Dokončete garam masalou, citronem a koriandrem.

Rychlá náprava

Dal je příliš hustý	Vmíchejte po lžících horkou vodu a znovu ochutnejte se solí.
Dal je řídký	Vařte odkryté nebo část luštěnin rozmačkejte. Mouka není potřeba.
Tadka je hořká	Koření nebo česnek se spálily. Připravte malou novou dávku; hořkost se špatně zakrývá.
Chuť je plochá	Nejprve dolad'te sůl a citron, potom garam masalu nebo chilli.

Celý a mletý římský kmín

Celý kmín v tadce praská, rozvoní tuk a přidá texturu. Mletý kmín patří spíš do rajčatového základu; v rozpáleném tuku se snadno spálí, a proto není přímou náhradou.

Podávání a příprava předem

Basmati rýže	Nechte dal o něco řidší, aby rýži dobře obalil.
Roti nebo naan	Hustší dal se snadno nabírá plackou.
Příprava předem	Dal uvařte dopředu, ale čerstvou tadbku připravte až při ohřívání.

Průvodce surovinami

Každá položka má v receptu jinou roli. Odkazy vedou přímo na konkrétní produkt; složení a alergenů vždy ověřte na produktové stránce a etiketě balení.

Ashoka Instantní Dal Tadka 280 g	Rychlá alternativa pro den, kdy není čas vařit luštěniny.	Otevřít produkt
Drana Kmín Římský Mletý 20 g	Do základu dalu; do horké tadky je vhodnější celý kmín.	Otevřít produkt
Drana Kurkuma Mletá 25 g	Barva a jemně zemitý tón při vaření luštěnin.	Otevřít produkt
Drana Garam Masala 500 g	Aromatické dokončení přidávané až v závěru.	Otevřít produkt
Drana Chilli Mleté 25 g	Samostatná regulace pálivosti bez změny ostatního koření.	Otevřít produkt

Jak vrstvit chuť

Vrstva	Úloha	Kdy ji přidat
Luštěnina a kurkuma	Krémové tělo a základní zemitost.	Od začátku vaření.
Cibule, rajčata, mletý kmín	Sladkost, kyselost a hloubka.	Provařit před spojením s dalem.
Celý kmín, česnek, chilli	Vůně a kontrast čerstvé tadky.	Několik sekund v tuku těsně před servírováním.
Garam masala, citron	Těkávé aroma a svěží vyvážení.	Po odstavení nebo úplně na závěr.

Časový plán bez hluchých míst

0-5 min	Propláchněte luštěninu a dejte ji vařit s kurkumou.
5-20 min	Během vaření nakrájejte zeleninu a připravte rajčatový základ.
20-35 min	Spojte dal se základem a doladte konzistenci, sůl a kyselost.
Poslední 2 min	Připravte čerstvou tadku a ihned ji nalijte na hotový dal.

Tři pravidla, která rozhodují

1. Luštěninu uvařte úplně doměkka. 2. Rajčata provařte, dokud nemají syrovou vůni. 3. Tadku hlídejte po sekundách: kmín má vonět a praskat, česnek má být světle zlatý, nikoli hnědý.

Uchování a ohřev

Lednice	Vychladlý dal uložte do uzavřené nádoby a spotřebujte do 2-3 dnů.
Ohřev	Přidejte trochu vody, pomalu prohřejte a čerstvou tadku připravte až nakonec.
Mražení	Zmrazte samotný dal bez čerstvých bylinek; po rozmrazení znovu doladte sůl a citron.
Zbytky	Hustý dal použijte jako náplň do placky nebo jej zředte na vydatnou polévku.