

Madras kari

Rychlý tahák - přesně 2 strany



Čtyři body dobrého Madras kari

- Pálivost má podpírat chuť koření, ne ji překrýt.
- Cibuli a rajčata provařte dostatečně; vytvoří tělo omáčky.
- Koření opékejte krátce a mějte tekutinu připravenou po ruce.
- Kokos a tamarind přidejte na konci a vyvažujte je postupně.

Když se něco nedaří

- Hořká omáčka: koření se pánilo; ztlumte žár a příště ho opékejte kratší dobu.
- Vodová omáčka: před přidáním kuřete déle redukujte rajčatový základ.
- Příliš ostrá chuť: přidejte malé množství kokosového mléka, ne velkou dávku cukru.
- Plochá chuť: doladte sůl a několik kapek tamarindu nebo limety.

Před vařením

- Suroviny odvažte předem; koření se opéká rychle.
- Syrové kuře a hotové suroviny držte odděleně.
- Basmati propláchněte a uvařte sypkou.

Recept pro 4 porce



Suroviny

- 700 g kuřecích stehen bez kosti, kostky 3 cm
- 2 velké cibule nakrájené najemno
- 2 lžíce oleje
- 1 lžička hořčičných semínek a 10 až 12 kari listů (volitelně)
- 1 lžíce zázvorovo-česnekové pasty
- 2 lžíce pasty Madras nebo směs: 1,5 lžičky koriandru, 1 lžička římského kmínu, 1/2 lžičky kurkumy a chilli podle chuti
- 400 g drcených rajčat nebo passaty
- 150 ml kokosového mléka
- 1 až 2 lžičky tamarindu rozmíchaného ve vodě
- 150 ml horké vody nebo vývaru, sůl
- limeta, koriandr a basmati rýže k podávání

Osm kroků

1. Připravte kuře - Maso osušte a nakrájejte na stejně velké kostky.
2. Zvolna opečte cibuli - Na oleji ji nechte změkhnout a lehce zezlátnout; nespěchejte.
3. Rozvoňte základ - Přidejte hořčičná semínka, kari listy a zázvorovo-česnekovou pastu.
4. Opečte koření - Pastu nebo suché koření míchejte 30 až 60 sekund, ale nenechte je zhořknout.
5. Provažte rajčata - Přidejte rajčata a vařte, až základ zhoustne a na okrajích se ukáže olej.
6. Obalte kuře - Vmíchejte maso a krátce je opečte v kořeněném základu.
7. Duste doměkka - Přilijte vodu nebo vývar a zvolna vařte, dokud největší kus nedosáhne 74 °C.
8. Vyvažte chuť - Vmíchejte kokosové mléko a tamarind, jemně prohřejte a doladte chilli, kyselost a sůl.

Kontrola před podáváním

Kuře dosáhlo nejméně 74 °C, omáčka je zahuštěná cibulí a rajčaty, koření není hořké a pálivost, kyselost i slanost jsou v rovnováze.