

Madras kari

Rozšířený průvodce - přesně 3 strany



Co označení Madras znamená

Madras není jediný pevně daný indický recept. V britském prostředí se název ustálil pro pálivý styl kari inspirovaný jižní Indií. Typická je výrazná chilli chuť, kterou může vyvažovat kokosová jemnost nebo tamarindová kyselost.

Rozhodovací tabulka

Výsledek	Úprava
Jemnější kari	Uberte chilli a přidejte trochu kokosového mléka.
Výraznější kari	Zvyšte chilli, ale zachovejte dostatek cibulovo-rajčatového základu.
Kyselejší profil	Tamarind přídávejte po malých dávkách až v závěru.
Bez kokosu	Použijte vývar a omáčku nechte déle redukovat.

Práce s kořením

- Celé koření patří do tuku jako první.
- Mleté koření potřebuje jen krátké opečení.
- Když koření tmavne příliš rychle, ihned přidejte rajčata.

Základ rozhoduje

Cibule musí změkhnout a rajčata zredukovat. Teprve potom přidejte kuře; jinak bude omáčka řídká a chuť syrová.

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.

Pasta nebo vlastní směs?

Hotová pasta šetří čas a drží poměr koření. U vlastní směsi máte větší kontrolu nad chilli. V obou případech další sůl přidávejte až po ochutnání.

Suroviny s přímými odkazy



AHG Pasta Madras kari 50 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/pasta-madras-kari-50-g>

Chaokoh Kokosové mléko 18% 250 ml

<https://www.tasteofasia.cz/p/kokosove-mleko-chaokoh-18-250-ml>

Thai Dancer Tamarind 400 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/tamarind-400-g>

SWAD Česneková Pasta se Zázvorem 300 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/cesnekova-pasta-se-zazvorem-swad-300-g>

ESSA Basmati rýže Punjab Pride 2 kg

<https://www.tasteofasia.cz/p/essa-basmati-ryze-punjab-pride-2-kg>

Jak produkty zapojit

- Pasta Madras vytvoří rychlý kořenící základ.
- Kokosové mléko zjemní pálivost a zakulatí omáčku.
- Tamarind přidá kyselost bez citronové vůně.
- Zázvorovo-česneková pasta urychlí aromatický základ.
- Basmati podávejte sypkou, aby nasála omáčku.

Uchování a ohřev

Zbytky rychle zchladte a uchovejte zakryté. Ohřívajte zvolna s trochou vody; prudký var může vysušit kuře a oddělit kokosový tuk.

Kontrolní seznam

- Cibule je měkká a lehce zlatá.
- Rajčatový základ je zredukovaný.
- Koření nechutná hořce.
- Kuře dosáhlo nejméně 74 °C.
- Pálivost, kyselost a sůl jsou vyvážené.