Panang kari

Rychlý tahák · přesně 2 strany



Jak poznat správné Panang kari

• Omáčka je hustší než u červeného kari a drží na mase.

• Kokos, pasta, rybí omáčka a cukr jsou v rovnováze.

• Makrutové limetové listy přidávají čistou citrusovou vůni.

• Arašídová chuť zůstává jemná a nepřebíjí kari pastu.

Příprava před vařením

• Kuře nakrájejte napříč vlákny na stejně silné plátky.

• Dochucovadla odměřte před zapnutím sporáku.

• Limetové listy zbavte tuhé středové žilky.

• Rýži spusťte dříve než kari, aby bylo vše hotové současně.

Klíčová technika

Kari pastu nejprve rozvoňte v husté kokosové složce. Tekutinu přidávejte postupně a vařte mírně. Prudké vaření zbytečně rozbije omáčku a může vysušit kuře.

Bezpečné kuře

Teplotu měřte v nejsilnějším plátku. Drůbež musí dosáhnout nejméně 74 °C.

Recept pro 4 porce



Suroviny

- 600 g kuřecích stehenních řízků na tenké plátky
- 400 ml plnotučného kokosového mléka
- 50 g Panang kari pasty
- 1–2 lžíce rybí omáčky
- 1–2 lžíce palmového cukru
- 3 makrutové limetové listy
- 2 lžíce jemně mletých pražených arašídů
- 1 lžíce neutrálního oleje podle potřeby
- thajská bazalka a červené chilli
- jasmínová rýže k podávání

Osm kroků

1. Připravte suroviny — Kuře nakrájejte napříč vlákny na tenké plátky. Limetové listy zbavte středové žilky a nakrájejte na jemné proužky.
2. Oddělte kokosovou smetanu — Z vrchu kokosového mléka odeberte hustou část a zahřívejte ji v široké pánvi, až zhoustne.
3. Rozvoňte pastu — Vmíchejte Panang pastu a 2 až 3 minuty ji opékejte na mírném ohni. Při vysychání přidejte lžíci kokosového mléka.
4. Přidejte kuře — Vložte kuře a míchejte, dokud se každý plátek obalí kari základem a povrch masa zbělá.
5. Vytvořte hustou omáčku — Přilijte zbytek kokosového mléka po částech. Kari jen mírně probublává, aby zůstalo hladké a zhoustlo.
6. Vyvažte chuť — Přidejte rybí omáčku, palmový cukr, arašídy a část limetových listů. Dochucujte postupně.
7. Dovařte bezpečně — Kuře provařte do nejméně 74 °C v nejsilnější části. Omáčka má maso obalovat, ne připomínat polévku.
8. Dokončete a podávejte — Odstavte, přidejte bazalku a ozdobte limetovými listy a chilli. Podávejte ihned s jasmínovou rýží.

Rychlá oprava

Řídká omáčka: krátce ji zredukujte bez pokličky. Příliš slaná: přidejte kokosové mléko. Příliš sladká: dolaďte rybí omáčku po kapkách. Hořká: pasta se pravděpodobně připálila.

Servírování

- Kari servírujte vedle jasmínové rýže, ne jako řídkou polévku.
- Čerstvou bazalku vmíchejte až po odstavení.
- Limetové listy krájejte velmi jemně, aby nepůsobily tuze.

Poslední kontrola

- Omáčka drží na zadní straně lžíce.
- Kuře má nejméně 74 °C.
- Bazalka a ozdoba šly do pánve až po odstavení.