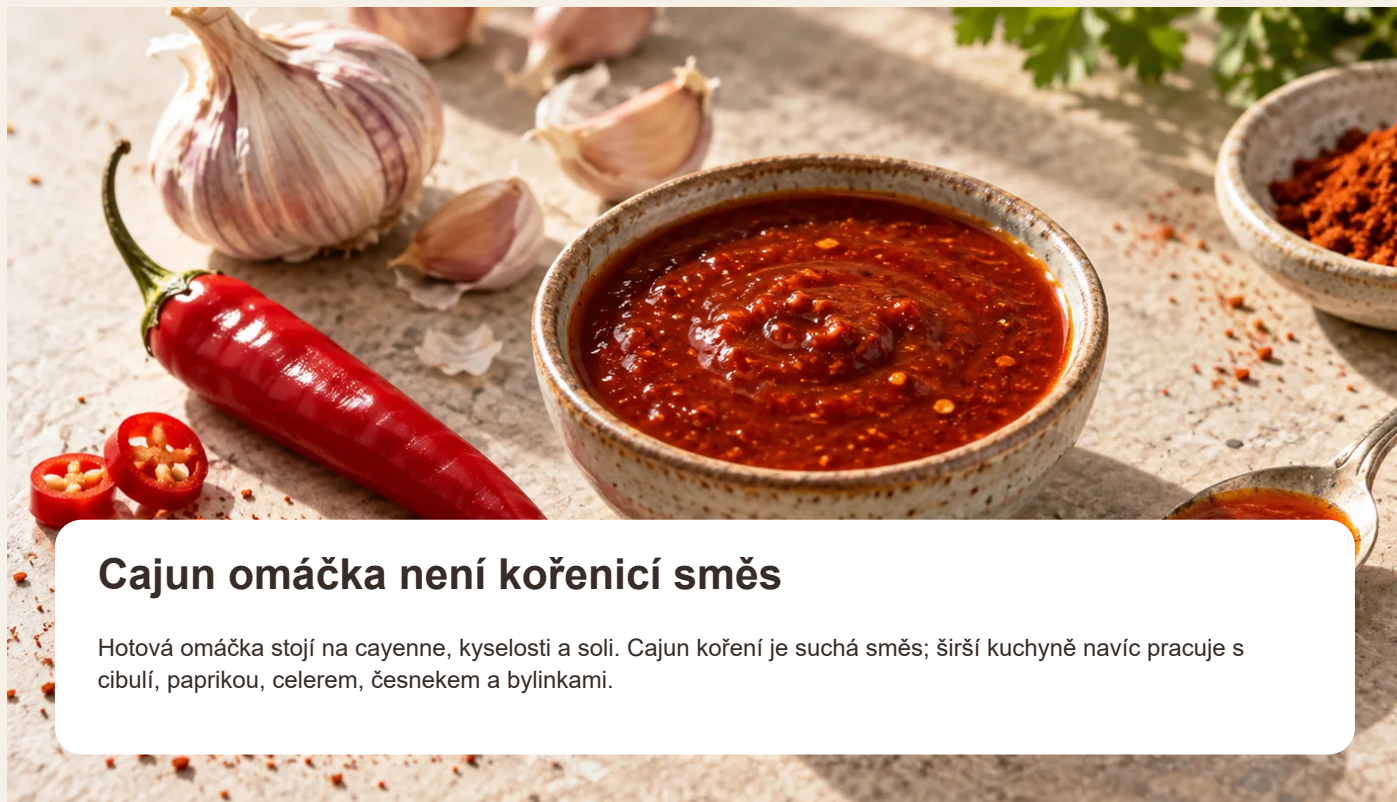


Pálivost, kyselost a dávkování



Cajun omáčka není kořenící směs

Hotová omáčka stojí na cayenne, kyselosti a soli. Cajun koření je suchá směs; širší kuchyně navíc pracuje s cibulí, paprikou, celerem, česnekem a bylinkami.

Cayenne

Přímá papriková pálivost. Hodnoťte ji po kapkách, ne podle barvy.

Kyselost

Ocet zvýrazní chuť a pročistí tučnější jídla, ale při redukci může být agresivní.

Sůl

Omáčka může být výrazně slaná. Solte až po jejím zapracování.

Dávkování na 2 porce

1/2 lžičky

jemný začátek do omáčky

1 lžička

čitelná pálivost v jídle

po kapkách

finální dochucení u stolu

Pálivost se po promíchání a zahřátí rozloží. Vždy nejdříve ochutnejte celý pokrm, teprve potom přidejte.

Kdy ji přidat a jak ji opravit



Tři způsoby použití

Do základu

Malé množství zapracujte do cibule, papriky a celeru. Chuť se spojí s pokrmem.

Do omáčky

Přidávejte po částech. Při delším vaření sledujte kyselost a sůl.

U stolu

Největší kontrola nad pálivostí. Každý si dochutí vlastní porci.

Cajun kuře s paprikou a rýží



Na 3 porce

350 g kuřete · 180 g rýže · cibule · paprika · celer · rajčata · 1–2 lžičky Cajun omáčky · paprika · tymián · vývar

Kuře opečte a odložte. Zeleninu změkčete, přidejte koření, rýži, rajčata a vývar. Vraťte kuře, duste do měkka a Cajun omáčku doladte až v závěru.