Pálivá paprika v praxi

Dávkování, načasování a vyvážení pálivosti

Malá dávka, rovnoměrná ostrost

Koření rozmíchejte v omáčce, marinádě nebo vývaru. Pokud jej krátce probouzíte v oleji, pracujte při mírné teplotě a tekutinu přidejte okamžitě.



Paprika, chilli a další podoby

Forma	Charakter	Nejlepší použití
Pálivá paprika	Jemný prášek s paprikovou chutí.	Omáčky, polévky, marinády a směsi.
Mleté chilli	Jemný prášek; síla podle odrůdy a výrobku.	Malé dávky do omáček a suchých směsí.
Gochugaru	Hrubší, ovocnější vločky s texturou.	Kimchi, korejské polévky a omáčky.
Sladká uzená paprika	Barva a kouř bez dalšího žáru.	Vyvážení směsí, marinády a grilování.

Výchozí dávkování

Jídlo	Dávka	Postup
Stir-fry pro 2 porce	⅛-¼ lžičky	Rozmíchat v omáčce.
Marináda na 500 g	¼-½ lžičky	Nechat spojit alespoň 10 minut v lednici.
Polévka 1 litr	¼ lžičky	Přidat, krátce provařit a ochutnat.
Studený dip 150-200 g	Malá špetka	Nechat pět minut odstát.

Dávky jsou orientační pro mletou pálivou papriku, nikoli pro všechny druhy chilli. Nové balení vyzkoušejte od dolní hranice; síla koření i snášenlivost se liší.

Papriku nespalte

Papriku vmíchejte do mírně zahřátého tuku mimo prudký žár a ihned přidejte tekutinu. Již spálené koření podlití nezachrání.

Sílu určuje konkrétní výrobek

Pálivost neurčujte jen podle barvy nebo názvu. Rozhoduje konkrétní výrobek; papriku, chilli a gochugaru nezaměňujte automaticky lžičku za lžičku.

Chraňte koření před párou

V dobře uzavřeném obalu, v suchu a mimo světlo a teplo. Nesypte ji přímo nad párou z hrnce.

© 2026 Taste of Asia - Pro osobní, nekomerční použití. Kopírování a komerční využití bez písemného souhlasu je zakázáno.

Osm kroků k příjemné ostrosti

1. Zjistěte sílu koření. Nové balení nebo jiný druh papriky nejprve vyzkoušejte v malé porci.

2. Odměřujte mimo páru. Začněte menší dávkou a obal neotevírejte přímo nad horkým hrncem.

3. Rozmíchejte prášek. Spojte jej s olejem, omáčkou, vývarem nebo marinádou, aby nevznikly hrudky.

4. Hlídejte teplotu. Aroma otevírejte pouze krátce při mírné teplotě; suchý žár papriku spálí.

5. Přidejte tekutinu. Jakmile paprika zavoní, navazujte omáčkou nebo dalšími vlhkými surovinami.

6. Nechte chuť rozvinout. Počkejte dvě až tři minuty a teprve potom znovu ochutnejte.

7. Vyvažte celek. Pokud je jídlo příliš ostré, nejprve doplňte neochucený základ. Potom dolaďte tuk, kyselost, sladkost nebo umami.

8. Přidávejte po špetkách. Zesílit ostrost je snadné, odstranit přílišnou pálivost podstatně složitější.

Nejčastější chyby a náprava

Problém	Příčina	Co udělat
Jídlo je příliš pálivé	Velká dávka najednou.	Zvětšete objem a přidejte jemnou nebo tučnou složku.
Paprika zhořkla	Spálila se na suchém žáru.	Připravte nový základ a koření přidejte s tekutinou.
V omáčce jsou hrudky	Prášek se nerozmíchal.	Nejprve jej spojte s malou částí tekutiny.
Chuť je plochá	Chybí kyselost nebo umami.	Dolaďte limetou, octem, misem nebo sójovou omáčkou.
Koření nevoní	Je staré nebo zvlhlo.	Použijte čerstvější balení a chraňte je před párou.

Jak ostrost vyvážit

Složka	Příklady	Úloha
Tuk	Kokosové mléko, arašídové máslo	Zaoblí vjem pálivosti.
Kyselost	Limeta, rýžový ocet	Dodá svěžest.
Sladkost	Cukr, med	Vyváží vjem; nadbytek chilli neodstraní.
Umami	Sójová omáčka, miso	Doplní hloubku.

Pět použití v kuchyni

Použití	Přínos	Kombinace
Stir-fry omáčka	Dodá rovnoměrnou barvu a žár.	Sójová omáčka, zázvor a česnek.
Polévka a kari	Ostrost se rozvine v tekutině.	Kokosové mléko, miso nebo vývar.
Marináda	Ochutí celý povrch suroviny.	Olej, limeta a cukr.
Rýže a nudle	Snadno se dávkuje bez kousků.	Vejce, zelenina a sezam.
Studený dip	Pálivost lze přesně doladit.	Jogurt, majonéza nebo limeta.

Cukr ani limeta nadbytek pálivého koření neodstraní. Příliš ostré jídlo nejprve doplňte neochuceným základem nebo část odeberte a nahraďte jemnou složkou; potom dolaďte ostatní chutě.

Odměřování: Prášek odměřujte opatrně a nevdechujte ho. Po práci se nedotýkejte očí; omyjte ruce i použité náčiní.

© 2026 Taste of Asia - Pro osobní, nekomerční použití. Kopírování a komerční využití bez písemného souhlasu je zakázáno.