

Aloo Choley

Cizrna dodává strukturu, brambory nasají kořeněnou rajčatovou omáčku. Úspěch stojí na úplně měkké cizrně, stejně velkých kostkách brambor a důkladně provařeném masale.

4 porce	15 min příprava	40-55 min vaření	Snadná obtížnost
---------	-----------------	------------------	------------------

Suroviny na 4 porce

Cizrna	250 g suché cizrny, namočené 8-12 hodin; nebo 2 plechovky po 400 g, slité a propláchnuté.
Brambory	500 g varného typu B nebo A/B, oloupané a nakrájené na stejně velké kostky asi 2,5 cm.
Masala	2 lžíce oleje nebo ghí; 1 velká cibule; 3 stroužky česneku; 20 g zázvoru; 300 g krájených rajčat; 1 lžíce protlaku.
Koření a dokončení	1 lžička římského kmínu; 1,5 lžičky mletého koriandru; 0,5 lžičky kurkumy; chilli; 1 lžička garam masaly; sůl; citron a koriandr.

Suchá nebo konzervovaná cizrna

Suchá	Plnější chuť a pevnější struktura. Vyžaduje namočení a vaření do úplného změknutí.
Konzervovaná	Rychlejší varianta. Propláchněte ji a nechte alespoň 12 minut probublávat v masale.

Brambory pod kontrolou

Kostky 2,5 cm	Stejná velikost znamená stejnoměrné změknutí bez syrového středu a rozpadlých okrajů.
Předvaření	Sedm až devět minut stačí. Brambory mají být poloměkké a dovařit se až v omáčce.
Zahuštění	Rozmačkejte jen několik zrn cizrny a jednu či dvě kostky. Většina brambor musí zůstat celá.

Čtyři kontrolní body

Cizrna	Jde rozmáčknout bez tvrdého nebo křídového středu.
Masala	Je hustá, lesklá a bez syrové vůně rajčat či koření.
Brambory	Nůž projde bez odporu, ale kostky se při míchání nerozpádají.
Omáčka	Drží na cizrně a bramborách, není vodnatá ani kašovitá.

Postup krok za krokem

1. Připravte cizrnu	Suchou cizrnu namočte na 8-12 hodin, slijte a propláchněte. Konzervovanou pouze slijte a důkladně propláchněte.
2. Uvařte ji doměkka	Suchou cizrnu vařte pod tlakem přibližně 25-35 minut. Musí jít lehce rozmáčknout, ale většina zrn drží tvar. Tekutinu uchovejte.
3. Předvařte brambory	Kostky vařte v osolené vodě 7-9 minut jen do poloměkka. Scedte je; zbytek změknutí proběhne v omáče.
4. Provařte masalu	Na tuku zezlátněte cibuli, přidejte zázvor a česnek. Vmíchejte kmín, koriandr, kurkumu a chilli, potom rajčata s protlakem. Vařte do husté, lesklé konzistence.
5. Spojte a zvolna vařte	Přidejte cizrnu, brambory a 200-300 ml tekutiny z cizrny nebo horké vody. Vařte 12-15 minut, až brambory změknou a chuť se spojí.
6. Zahustěte bez mouky	Rozmačkejte několik cizrnových zrn a jednu či dvě kostky brambor proti stěně hrnce. Vmíchejte je zpět a 3 minuty provařte.
7. Dokončete až po ochutnání	Odstavte, vmíchejte garam masalu a citron přidávejte po troškách. Doladte sůl, posypte koriandrem a nechte 5 minut odpočinout.

Rychlá náprava

Cizrna je tvrdá	Brambory vyjměte a cizrnu dovařte zvlášť. Kyselá rajčata další měknutí zpomalují.
Brambory se rozpadají	Přestaňte míchat, omáčku zredukujte bez pokličky a příště je předvařte kratší dobu.
Omáčka je řídká	Rozmačkejte pár cizrnových zrn a jednu kostku brambory, potom krátce provařte.
Chuť je plochá	Nejdřív doladte sůl, potom citron a teprve nakonec malé množství garam masaly.

Podávání a uchování

Rýže	Nechte omáčku o něco řidší, aby obalila zrna.
Roti, naan nebo poori	Zredukujte na hustší, polosušé působící konzistenci.
Druhý den	Pokrm zhoustne. Při ohřevu přidejte trochu vody a míchejte šetrně.

Průvodce surovinami a plánem

Odkazy vedou přímo na konkrétní produkty. Cizrnu, brambory a čerstvé suroviny zvolte samostatně; složení a alergenů ověřte na produktové stránce a etiketě.

Ashoka Instantní Aloo Choley 280 g	Hotová alternativa pro rychlé podávání s rýží nebo plackou.	Otevřít produkt
Drana Kmín Římský Mletý 20 g	Zemité vrstvy do masaly; přidávejte na mírném žáru.	Otevřít produkt
Drana Koriandr 15 g	Čerstvé dokončení, které vyvažuje hutnost cizrny a brambor.	Otevřít produkt
Drana Garam Masala 500 g	Aromatické koření přidávané až na konci vaření.	Otevřít produkt
Drana Chilli Mleté 25 g	Samostatná regulace pálivosti bez změny ostatního koření.	Otevřít produkt

Časový plán bez čekání

Večer předem	Namočte suchou cizrnu. S konzervovanou tento krok odpadá.
0-35 min	Uvařte cizrnu; během toho nakrájejte zeleninu a brambory.
20-35 min	Předvařte brambory a současně začněte cibulový základ.
35-50 min	Provařte masalu, spojte vše v hrnci a doladte konzistenci.
Posledních 5 min	Zahustěte, přidejte garam masalu, citron a nechte odpočinout.

Přepočet hlavních surovin

Porce	Suchá cizrna	Brambory	Rajčata
2	125 g	250 g	150 g
4	250 g	500 g	300 g
6	375 g	750 g	450 g

Jak vrstvit chuť

Cibule	Pomalou zezlátnout; tvoří sladký základ.
Zázvor, česnek a mleté koření	Krátce rozvonět, ale nespálit.
Rajčata a protlak	Provařit do zhoustnutí a odstranit syrovou kyselost.
Garam masala a citron	Přidat až po odstavení, aby vůně a svěžest nezmizely.

Uchování

Rychle zchladte v mělké nádobě, uzavřete a spotřebujte do 2-3 dnů. Při ohřevu přidejte trochu vody; brambory míchejte šetrně, aby se nerozpadly.