

Indická khichdi

Rychlý tahák · přesně 2 strany



Správná konzistence

Khichdi není suché pulao. Rýže a mung dal se vaří společně doměkka, až vytvoří vláčný pokrm podobný husté kaši. Po odstavení ještě houstne.

Poměr pro 4 porce

- 180 g basmati rýže
- 150 g žlutého púleného mung dalu
- 1,1 l vody, případně více
- 1 lžíce ghí nebo oleje
- 1 lžička celého římského kmínu
- 1 lžička strouhaného zázvoru
- 1/2 lžičky kurkumy
- 1 lžička soli, dále podle chuti
- koriandr a citron k podávání

Osm kroků bez chyby



1. Propláchněte — Rýži a dal proplachujte společně, dokud voda není téměř čirá.
2. Namočte — Směs zalijte vodou a nechte 20 až 30 minut stát, potom scedte.
3. Rozvoňte koření — V hrnci zahřejte ghí, přidejte římský kmín a po několika sekundách zázvor.
4. Přidejte základ — Vmíchejte scezenou rýži, dal a kurkumu, krátce promíchejte.
5. Zalijte — Přidejte vodu a sůl. Přiveďte k varu a stáhněte na mírný výkon.
6. Vařte doměkka — Pod pokličkou vařte asi 30 minut a občas promíchejte, aby se směs nepřichytila.
7. Upravte konzistenci — Rýže i dal mají být velmi měkké. Přilévejte horkou vodu, dokud khichdi není vláčná.
8. Dokončete — Ochutnejte, případně přidejte ghí, koriandr a citron. Podávejte horké.

Rychlá oprava

Příliš hustá: vmíchejte horkou vodu. Tvrdý dal: prodlužte mírné vaření. Přichycené dno: obsah bez škrábání přesuňte do čistého hrnce.

Kontrola před podáváním

- Rýže i dal jsou velmi měkké.
- Konzistence je vláčná, ne suchá.
- Koření voní, ale nepřebíjí základ.