Recept na kuřecí karí

https://varimesmarcelou.cz/drubezi-maso/recept-na-kureci-kari.html

Kuřecí karí doslova uchvátí 3 z vašich 5 smyslů. Čich – obrovskou škálou vůní, chuť – nesmírnou lahodností a zrak – festivalem barev. A ještě jedna dobrá zpráva, pokrm máte za 30 minut připravený k podávání.

Karí je nepřehlédnutelný pokrm, pocházející z jihovýchodní Asie.

Příprava, skladba koření a jednotlivých přísad je dům od domu individuální. Řídí se rodinnými tradicemi, náboženstvím a zvyklostmi v dané oblasti.

Žádný recept na karí není dogma, ale vždy musí být pikantní až pálivý, barevný a měl by chutnat mnoha kořeními. Přečtěte si můj článek o karí v Kuchařské abecedě pod písmenem K.

Na přípravu 4 porcí kuřecího karí budeme potřebovat

- 350 – 400 g kuřecích prsních řízků nakrájených na tenké nudličky
- 75 g šalotky (1 velká tzv. banánová)
- 50 g cibule (1/2 velké)
- 10 g česneku (1 velký stroužek nebo 2 malé)
- 2 čajové lžičky kari (měla jsem thajské)
- 2 kávové lžičky mletého zázvoru (lze nahradit čerstvým)
- 1 chilli paprička (množství dle uvážení)
- Červenou tenkostěnnou papriku
- 1 polévkovou lžíci hnědého cukru
- 2 polévkové lžíce rostlinného oleje
- 250 ml kokosového mléka
- Šťávu z poloviny limetky nebo citronu
- 1 střední mrkev nakrájenou na velmi tenké plátky
- 2,5 dl kuřecího vývaru
- Lístky čerstvého koriandru
- Sůl

Na vaření rýže si připravíme

- 2 dl jasmínové rýže (před vařením)
- 4 hřebíčky
- 2 cm svitku skořice
- Na zjemnění plátek másla
- sůl

Postup přípravy kuřecího karí

Do pánve nebo do woku nalijeme olej a začneme pomalu zahřívat. Obě cibule, česnek, chilli papričku a polovinu tenkostěnné papriky nakrájíme na drobné kostičky. Vše přidáme do zahřáté pánve a pomalu smažíme.

Cibule nesmí hnědnout, jen změknout. Trvá to přibližně 10 minut.

Nyní do pánve přidáme kari, zázvor a promícháme. Už v tomto momentu se z pánve line libá vůně koření.

Asi po minutě přidáme cukr a necháme ho 1-2 minuty karamelizovat. Obsah pánve zalijeme kokosovým mlékem a necháme přivést k varu.

Omáčku odstavíme, smícháme s kuřecím vývarem a ponorným mixerem rozmixujeme a následně propasírujeme přes síto, aby omáčka byla dokonale hladká.



Pasírování rozmixované omáčky
Zdroj: Marcela Hackerová

Pánev vrátíme zpět na zdroj tepla a pomalu přivedeme k varu. Do horké omáčky vložíme připravené nudličky kuřecího masa, plátky nakrájené mrkve a nakrájené nudličky z druhé poloviny červené papriky. Na mírném ohni provaříme 5 minut a zdroj tepla vypneme.

Omáčku dochutíme citronovou nebo limetkovou šťávou, případně dosolíme. Kdo má doma rybí omáčku, může přidat 1-2 čajové lžičky.

Pokrm při servírování zasypte čerstvými lístky koriandru.

Karí podáváme s uvařenou jasmínovou rýží.

Já jsem rýži při vaření obohatila o chuť hřebíčku, skořice a v závěru vaření jsem ji zjemnila plátkem másla.

Kdo chce mít dokonalou iluzi indického pokrmu, nahradí rýži chlebovými plackami.