Karí – pokrm indické a jihoasijské kuchyně

https://varimesmarcelou.cz/kucharska-abeceda/kari-pokrm-indicke-a-jihoasijske-kuchyne.html

Přípravou karí mě dokonale provedl pan Paulus a facebookový přítel Andy Wong, který vaří pro jednu restauraci v Sydney.

Karí je obrovský zážitek pro vaše čichové buňky i pro chuťové pohárky a v neposlední řadě i pastva pro oči.

Říká se, že čím víc je barev v karí, tím je lepší. Příprava není vůbec složitá, tak trochu připomíná přípravu našeho guláše.

Nejdůležitější složkou karí je ale koření.

V Indii si koření na karí míchá a připravuje každý kuchař sám a neříká mu karí, ale masála. Myslím, že se tam nenajdou dva kuchaři, kteří by karí připravovali stejně.

Základem masály je zázvor, chilli papričky, česnek, kurkuma, kardamom, koriandr, pepř, římský kmín a třeba také skořice, šťáva z citronu nebo citronová tráva.

Směs tohoto koření se pro export nazývá karí, ale asijský kuchař po žluté směsi pod názvem karí nikdy nesáhne.

Thajští kuchaři preferují přípravu koření ze syrových surovin. Do hmoždíře vloží čerstvé chilli papričky, lístky čerstvého koriandru, oloupaný kořen zázvoru, větší množství česneku, šalotky, citronovou trávu nebo limetkovou šťávu, či kafrové nebo limetkové listy a vše důkladně rozdrtí a připraví si svoji originální kari pastu.

Skvělé kuřecí karí
Zdroj: Marcela Hackerová

Tamní kuchaři připravují karí, které není ani pikantní, ani ostré, ale pro většinu Evropanů téměř nepoživatelné (pro svoji ostrost).

Budete-li si ale připravovat karí doma, můžete si ostrost přizpůsobit svému jazýčku, aby konzumace byla pro vás příjemným zážitkem a ne trápením.

Do karí se pro zjemnění přidává kokosové mléko (na 4 porce stačí 250 ml), zelenina (cuketa, rajčata, mrkev, barevná paprika, brambory), trochu rybí omáčky, hnědý cukr a také maso.

Základní suroviny na karí
Zdroj: Marcela Hackerová

Já osobně mám nejraději maso drůbeží a také rybí. Hovězí maso, s ohledem na tamní náboženské zvyklosti, byste v karí hledali marně.

Budete-li si doma připravovat karí, můžete použít kupovanou kari pastu, ale přimlouvám se, připravte si svoji směs koření na karí sami. Nebo jako já ve svém receptu na kuřecí karí.

Vždy mějte na zřeteli, kolik do pokrmu přidáváte pálivé papriky. Pokrm musí být pálivý, ale ne tak, aby vám tekly slzy, a pro samou pálivost jste nic jiného necítili.

Při přípravě karí nezapomeňte na dvě nejdůležitější věci.

- První je dostatek času při přípravě omáčkového základu, kdy na oleji smažíte do změknutí šalotky, česnek, zázvor, chilli papričky a následné zasypání kořením masála (kari). Maso dusíme, aby bylo měkké. Můžeme podlít kuřecím vývarem. Pro zjemnění a zmírnění pálivosti nám poslouží kokosové mléko. Abyste dosáhli hladké omáčky, doporučuji před přidáním masa ji rozmixovat ponorným mixerem a následně propasírovat přes síto.
- Druhou velmi důležitou věcí je barevnost karí. Nebojte se hotový pokrm zasypat lístky koriandru, posypat jemně nasekanou papričkou chilli.

Karí můžete připravovat ve woku, či klasické pánvi. Andy Wong ve své restauraci karí připravuje v hrnci, který svojí velikostí připomíná hrnec z první republiky, ve kterém se vyvařovalo prádlo.

Karí můžete podávat s jasmínovou rýží, indickými plackami, či s kváskovým chlebem.