

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 kari

Zdroj: Marcela Hackerová

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

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

Do kari 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 kari

Zdroj: Marcela Hackerová

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

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

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 kari nezapomeňte na dvě nejdůležitější věci.

- První je dostatek času při přípravě omáčkového základu, kdy na oleji smažíte do změknutí [šalotky](#), česnek, [závbor](#), [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 mixérem a následně propasírovat přes síto.
- Druhou velmi důležitou věcí je barevnost kari. Nebojte se hotový pokrm zasypat lístky koriandru, posypat jemně nasekanou papričkou chilli.

[Kari](#) můžete připravovat ve woku, či klasické pánvi. Andy Wong ve své restauraci kari připravuje v hrnci, který svojí velikostí připomíná hrnec z první republiky, ve kterém se vyvařovalo prádlo.

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