

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

Kuchyňská kouzla tisíců vůní a chutí

Vaří zde kuchaři z Indie, někteří dokonce v tradičních turbanech. Provozuje ji rodilý Ind Ravi Bhalla, který se již s Prahou dokázal dokonale sžít. Za základ originality a úspěchu nepokládá jenom umění svých kuchařů, ale i to, že všechny důležité suroviny a koření má přímo od zdroje, tedy z Indie. Jediné, s čím zatím nebyl spokojen, byla kvalita dováženého indického vína.

Kuchyni šéfuje Pradeep Komar Yadav, který vařil v restauraci Taj Mahal v pětihvězdičkovém hotelu Taj. V Praze je už od roku 2000. Považuje tradiční indická jídla za neustálý zdroj inspirace především v kombinacích originálního koření. Specializuje se na kuchyni střední Indie a jeho oblíbenou metodou je vaření v dudu, což je jakási indická obdoba našeho papiňáku. V jeho kuchyni na-

jdeme i originální pec tandúr. Na jejích rozpálených stěnách pečou chlebové placky naan a uvnitř různá masa. Na své si zde přijdou i vegetariáni. Jak také jinak, když velká část Indů k nim patří.

Už uvítací nápoj lassi, což je zředěný a rozšlehaný bílý jogurt s rozmixovaným mangem, připraví vaše chuťové pohárky na nevšední zážitek. Tady i obyčejné kuře v podání lababdar se rázem stává zážitkovým kulinářským koncertem vzájemně dokonale vyladěných chutí a vůní. Jídla zde servírují ve speciálních měděných kotlíčcích postavených na ohřívadle, které udržuje pokrm po celou dobu konzumace stále ve správné teplotě. Ideální je, když si více hostů u stolu poručí každý jiné jídlo a ta potom vzájemně ochutnávají. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

VAŘTE S NÁMI

Kuřecí lababdar

8 porcí

1 kg kuřecího masa bez kostí	150 g másla
a kůže	300 ml smetany
750 g cibule	10 g zelené natě koriandru
500 g rajčat	1 lžička koření piskavice
50 g čerstvého zázvoru	1 sklenice vody
1 lžička chilli	

Cibuli a zázvor oloupejte a nakrájejte na drobné kousky, rajčata nakrájejte na kostičky. Máslo roztáhněte v hluboké pánvi se silným dnem. Přidejte nakrájený zázvor, když změní barvu, přidejte cibuli a osmažte ji dozlatova. Za neustálého míchání přidejte chilli koření a nakrájená rajčata. Vařte asi 10 až 12 minut, potom přidejte předem upečené kousky kuřecího masa a vše důkladně promíchejte. Přilijte sklenici vody a směs přiveďte do varu. Přidejte smetanu a nakrájenou natě koriandru. Podávejte teplé s rýží či chlebovými plackami.



Dal makhani

4 porce

120 g černé čočky	5 g mleté papriky
20 g zázvorové pasty	120 g másla
20 g česnekové pasty	120 g smetany
120 ml rajčatového pyré	

Čočku propláchněte a nechte ji namočenou přes noc. Před přípravou zbylou vodu slijte, čočku dejte do hrnce a zalijte ji půl druhým litrem vody. Podle chuti osolte. Přiveďte do varu a zvolna vařte, dokud čočka nezměkne. Poté čočku lehce podrťte, přidejte zázvorovou a česnekovou pasu, rajčatové pyré, červenou papriku a máslo a vše zvolna vařte asi 45 minut. Přidejte smetanu a za stálého míchání vařte ještě asi 10 minut. Podle chuti můžete pokrm ještě přikorenit, například přidáním chilli. Podávejte samostatně nebo s rýží.



INFORMACE

Rasoi Restaurant and Soul of India

Dlouhá 13, Praha1
tel.: 222 328 400
www.rasoi.cz

Cenová kategorie:



Poznámka:

Cenová kategorie zahrnuje průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj pro 2 osoby:

do 800 Kč:	●
do 1500 Kč:	●●●
nad 1500 Kč:	●●●●