

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

konce v turbanech. Navíc ji provozuje indický majitel.

Mistři z Dillí

Tentokrát speciálně pro magazín In vařili opravdoví mistři indického kuchařského umění. Přiletěli do Prahy, aby hostům v hotelu Hilton představili své kulinářské dovednosti v rámci dnů indické kuchyně. Irsahad Ahmed Qureshi je specialista na kuchyni mughalajskou, jeho kolega Santan Fernandes na speciality oblíbené ve svazovém státě Goa, a v Praze předvádějí ještě kuchyni jihoindickou. Tedy to nejlepší ze severu, západu a jihu subkontinentu.

Irsahad Qureshi stačil vylíčit stručnou charakteristiku kuchyní ze čtyř světových indických stran. Na severu země pracují hodně s jogurty, smetanou, oříšky a máslem ghee. Jih – to je pálivost sama. Chilli, kokosové mléko a kokosový olej snad nechybějí v žádném z pokrmů. A k tomu nejpestřejší směs tropického ovoce a zeleniny. Pro zmírnění pálivé palčivosti se podávají chladivé saláty. Třeba něco na způsob

řeckého tsatsiki. Pro východ země jsou typické ryby a hořčicový olej. Nejpestřejší z indických kuchyní je na západě země, kde přijali nejvíce mezinárodních ingrediencí a s nimi dobývají svět. Zde jde hlavně o pestré směsky koření, které tvoří typické aroma, jaké jsme zvyklí spojovat s indickou kuchyní. Samostatnou kapitolou jsou Bombaj a Madrás.

Pokud zatoužíte něco z jejich umění sami poznat, máte ještě v restauraci Café Bistro do 13. května příležitost.

Patří k dobrému tónu nadnárodních hotelových řetězců, že čas od času využijí své síť k tomu, aby na druhém konci světa předvedli svým hostům originální kuchařské umění z jiné části zeměkoule. A tak můžete v Praze vidět a hlavně ochutnat mistrovské kousky indických kuchařů, stejně tak jako hosté v daleké cizině ochutnávají speciality české kuchyně v podání našich mistrů kuchařského umění. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

VAŘTE S NÁMI

Rybí curry z Goanu

(pro 4 osoby)

- 400 g jakékoliv kvalitní ryby
- 150 g strouhaného kokosu
- 3 stroužky česneku
- 15 g koriandru
- 20 g červených chilli papriček
- 50 g tamarinu, který vyvaříme ve vodě
- curry pasta
- půl lžičky kmínu
- 10 g bílého pepře
- 1 zelená chilli paprička
- 1 cibule

Pastu, kterou jsme získali rozetřením všech ingrediencí, dáme s trochou vody do hrnce, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, chilli papričky a povaříme. Přidáme vývar z tamarinu a kousky ryby a pomalu vaříme, až je ryba uvařená.

Skopové chillifry

(4 porce)

- 400 g vykostěného skopového masa
- 160 g rajčatového protlaku
- 80 g strouhaného kokosu
- 1 kávová lžička mletého koriandru
- 1/2 kávové lžičky chilli
- 60 g strouhaného zázvoru
- 10 g sušených chilli papriček
- 200 g cibule
- olej
- 1 lžička garam masala
- sůl
- 60 g česneku

Na pánvi rozežřejme olej, skopové maso nakrájíme na kostky a dáme na pánev, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a ostatní ingredience. Za stálého míchání orestujeme a potom pomalu dusíme, až je maso měkké.

