

Indická masala s chutney z kaki



Suroviny na chutney:

2 kg čerstvého zralého kaki Persimon Bouquet, 3 lžíce oleje, 2 červené cibule, 2 lžíce nastrouhaného zázvoru, 1 červená kapie, 2 dcl ananasového džusu, 1 dcl vinného octa, 4 lžíce hnědého cukru, 1,5 lžíce garam masala, špetka chilli, špetka soli, hrst opražených nasekaných makadamových nebo jiných ořechů

Příprava chutney:

Kaki oloupeme a nakrájíme nahrubo. Cibuli nakrájíme na malé kostičky. V rendlíku rozežřejeme tuk a necháme cibuli zesklivatět. Přidáme zázvor a na malé kostičky nakrájenou kapii a restujeme 2 minuty. Přidáme cukr a necháme zkaramelizovat. Zastříkneme octem a necháme jej odpařit. Nakonec vložíme kaki a vaříme další minutu. Zalijeme

džusem, přidáme koření a lehce osolíme. Vaříme cca 30 minut, až se tekutina odpaří. Odstavíme z ohně a smícháme s ořechy.

Suroviny na jehněčí masalu:

2 lžíce garam masala, 1,5 lžičky soli, 600 g jehněčí kýty odblaněné a nakrájené na 2cm kostky, 2 dcl bílého jogurtu, 4+2 lžíce oleje, 1 velká cibule nakrájená najemno, 4 stroužky rozdrčeného česneku, 1 lžíce nastrouhaného zázvoru, špetka chilli, 1 plechovka loupaných a nakrájených rajčat, 2 dcl kokosového mléka, čerstvé mátové nebo koriandrové lístky



Příprava jehněčí masaly:

Maso dobře smícháme s jednou lžící garam masaly a jednou lžičkou soli, tak aby byl každý kousek kořením obalený. Poté přimícháme jogurt. Necháme min. 30 minut odležet v lednici. Můžeme nechat odležet i přes noc, v tom případě NESOLIT! Maso by pustilo šťávu. Druhý den osolíme těsně před restováním. Na nepřilnavé pánvi dobře rozehejeme 4 lžíce oleje a zprudka orestujeme marinované maso, tak aby se po stranách zatáhlo. Uvnitř musí zůstat krvavé. Vyjmeme a dáme stranou. Na stejné pánvi, na středním plameni rozehejeme 2 lžíce oleje, vložíme cibuli, lžičku soli a restujeme cca 10 minut do světlehnědé barvy. Ubereme plamen a přidáme česnek, zázvor. Pozvolna restujeme cca 1 minutu. Přidáme rajčata, posypeme druhou lžící garam masaly a špetkou chilli. Zamícháme a dusíme, až se odpaří tekutina, cca 10-15 minut. Přilijeme kokosové mléko, necháme provařit a vložíme orestované maso, necháme 2 minuty podusit, vypneme oheň a necháme několik minut odpočinout. Ozdobíme mátovou nebo koriandrovou natí. Podáváme s basmati rýží a/nebo plackami chapati.

