

## Jamajské kozí curry

<https://www.chillikuchyne.cz/jamajske-kozi-curry/>



 **6 - 8 Porce - 350**  **1 den marinování + příprava 90 min** Příprava  
**- 400 Kč**



Kozí maso  
1,5 kg nejlépe s kostí, nakrájené na kostky



Sůl  
2 lžičce



Pepř  
1 lžičce



Curry  
5 - 6 lžic



Cibule  
2 ks



Česnek  
4 - 6 stroužků



Paprička Scotch Bonnet  
1 ks



Olej  
dle potřeby



Voda  
4 hrnky



Rajčatový protlak  
1 lžičce

Přemýšleli jsme, co bychom vám tento týden naservírovali. "Chtělo by to něco nového", řekli jsme si. Nakonec jsme se rozhodli pro **jamajské kozí curry**. Tento pokrm opravdu pochází ze vzdálené Jamajky, s pokrmem se ale můžete setkat i v některých restauracích v České republice. Na Jamajce platí za slavnostní dobrotu, kterou si neuvaříte ve všední den. Pokud je kozí curry uvařené správně, chuťově předčí jakýkoli pokrm z hovězího masa.

Používání curry se na ostrově dochovalo jako pozůstatek po indických obyvatelích, kteří zde po zrušení otroctví získali uplatnění jako pracovníci na plantážích.

Sehnat **kozí nebo kůzlečí maso** může být někdy obtížné, ale právě v této roční době je možné si kůzle nechat dovézt a následně část

zamrazit. Sezónně tento druh masa nabízejí i některá řeznictví. Vzhledem k výtečné chuti, výživové hodnotě a snadné stravitelnosti masa se to jednoznačně vyplatí.

**Postup:**

1. Smíchejte kozí maso, sůl, pepř, 4 lžičce curry koření, 1 velkou cibuli nakrájenou na kolečka, česnek, papričku Scotch bonnet. Uložte přes noc do lednice (nebo alespoň na 5 hodin) a nechte marinovat
2. Odstraňte kusy cibule a chilli a prozatím je uložte stranou.
3. Rozehřejte na pánvi olej. Orestujte na něm dohněda maso, aby se zatáhlo a zůstalo hezky šťavnaté.
4. Když je maso pěkně hnědé, přidejte tymián a dva hrnky vařící vody. Přikryjte, stáhněte plamen a nechte cca hodinu probublávat.
5. Nasekejte jednu střední cibuli a přidejte ji do hrnce společně s cibulí a papričkou z marinády.
6. Přidejte další 2 hrnky vařící vody a přiveďte celou směs k varu.
7. Ochutnejte a případně přidejte chilli nebo curry koření, dle vašeho přání.
8. Přidejte rajčatový protlak. Vařte na mírném plameni, dokud maso neodpadává od kosti.

*Tip:*

*Do curry můžete v posledním kroku přidat také **brambory**. Jiná varianta je, pokrm podávat **s rýží a čerstvým zeleným salátkem**.*

Chilli Kuchyně s.r.o.

<http://www.chillikuchyne.cz>