

# FOR DECOR & HOME

PODZIMNÍ KONTRAKTAČNÍ VELETRH DEKORACÍ,  
SKLA, BYTOVÝCH A KUCHYŇSKÝCH DOPLŇKŮ  
A DÁRKOVÉHO ZBOŽÍ

**PVA**  
EXPO PRAHA

www.fordecor.cz  
**7.-9. 9. 2017**

OFICIÁLNÍ VOZY



**UNIFORM**

... 21 LET TIŠTĚNÉ REKLAMY K VAŠÍ SPOKOJENOSTI



## KATI ROLL KALKATA, INDIE

Je to kebab? Je to rolka? Plněný sendvič? Zakusněte se do kati roll oblíbeného kalatského pouličního jídla.



### Co to je?

Kati roll je delikátní pálivý skopový kebab zarolovaný do plochého chleba paratha spolu s podušenou cibulí, chilli a kořeněnou omáčkou. U nejlepších kati roll se paratha na vnější straně potře vejcem a nechá se sežehnout na horké plotýnce, aby se vejce osmažilo před tím, než se vše zabalí do roličky. Konečný produkt vypadá skoro jako mexická tortilla, ale náplň a chuť jsou nepopíratelně indické.

### Původ

Někteří lidé tvrdí, že kati roll bylo vymyšleno jako lehké polední jídlo pro stále spěchající pracovníky Bengálského úřadu, aby ho mohli pojídat při chůzi. Jiní však zastávají názor, že se jídlo připravovalo pro koloniální sáhoby, kteří byli příliš úzkostliví, aby si při požívání kebabu úspěšili ruce. Ať tak či onak, první kati roli byly vyrobeny ve třicátých letech v kuchyni restaurace Nizam v Kalkatě, odkud se rozšířily po celé zemi a posléze i do světa. Dnes je restaurace na velmi rušné hlavní třídě pro kvalitu svých kati roll oceněna michelinskou hvězdou.

### Ochutnávka

Ať už je to tortilla na jiném místě světa, či nikoliv, příprava tohoto "kebabu v kabátě" je součástí pouličního divadla. Během rušných večerních hodin, kdy se úředníci shromažďují, aby načerpali energii i na noc, uvidíte pouliční prodávče, jak závatnou rychlostí balí tuto lahůdku. Válení, prskání, zabalení a podání, válení, prskání, zabalení, podání, další zákazník je obslužen za pár vteřin. Chutě jsou bohaté, voňavé a hned. Měkký chléb paratha ustupuje křehkému masu uvnitř a každé sousto přináší požitek z chilli, cibule, omáčky a koření. Kati roll by se měly jíst čerstvé rovnou z plotny tava, když je chléb paratha uvnitř stále horký a omáčka a koření se ještě míší. Vegetariáni si mohou nechat naplnit kati roll kořeněným vejcem, brambory a panýrem.

TIPY \* Nejlepší kalkatské kati roll se často podávají v neočekávaném prostředí, ale někdo z úředníků vás určitě nasměruje správným směrem a fronta lidí nadočkávacích večere bude pro vás jako světelný maják. Pokud to zní příliš složitě, nejznámější místa prodeje jsou uvedena v seznamu ročenky Telegraph Food Guide, kterou vydávají přední kalatské noviny. **Joe Bindloss**

Pokračování na straně 12