

Pomalu vařené hovězí s polentovými knedlíčky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Olivový olej 2 lžíce
- Hovězí zadní maso, nakrájené na 2 cm kousky 1.5 kg
- Sůl, pepř - dle chuti 6 špetka
- Cibule, nasekaná 1 ks
- Česnek, rozetřený nožem 2 stroužek
- Pálivá paprika 2 lžička
- Chilli 1 lžička
- Tmavý třtinový cukr 45 g
- Rajčatové pyré 1 lžíce
- Plechovka rajčat pokrácených 800 g
- Hovězí vývar 500 ml
- **Na polentové knedlíčky**
- Hladká mouka 225 g
- Prášek do pečiva 1 lžíce
- Instantní polenta 170 g
- Podmáslí 375 g
- Sůl, pepř - dle chuti 3 špetka
- Cedar, nastrohaný 120 g
- Koriandr, nasekaný 2 hrst
- Dlouhá červená chilli paprička, nasekaná 1 ks

Doba přípravy: 240 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Rozpalte 1 lžíci olivového oleje ve velkém hrnci, nejlépe s těžkým dnem. Maso důkladně osolte a opepřete a pak postupně osmahněte na oleji. Vyjměte z pánve a dejte stranou. Pak do hrnce dejte zbytek oleje, vsypte cibuli, česnek a opékejte 1 minutu. Do pánve vraťte maso, vsypte cukr, přidávejte pyré, rajčata, vlijte vývar a přiveďte k varu. Snižte plamen a přiklopené nechte pomalu vařit - táhnout 3-3,5 hodiny.

Troubu predehřejte na 200°C. Mouku, prášek do pečiva, polentu, podmásli, sůl, pepř, sýr, koriandr a chilli papričku smíchejte v míse. Ze směsi lžíci odebírejte a vzniklé knedlíčky poskládejte na maso v hrnci. Pečte odklopené 15-20 minut, aby knedlíčky zezlátly.