Chili con carne s polentovými knedlíčky

Kategorie: Maso

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 8

- Olivový olej 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Pálivá paprika 2 lžička
- Mleté hovězí maso 1.5 kg
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Rajčatové pyré 1 lžíce
- Rajčata (á 400 g) 2 plechovka
- Hovězí vývar 500 ml
- Třtinový cukr 45 g
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- **KNEDLÍČKY**
- Hladká mouka 225 g
- Prášek do pečiva 1 lžíce
- Instantní polenta 170 g
- Podmáslí 375 ml
- Čedar 120 g
- Koriandr 1 hrst
- Chilli paprička 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Jednu lžíci oleje rozpalte ve velkém hrnci. Přidejte nadrobno nasekanou cibuli, česnek a 2–3 minuty opékejte. Vsypte pálivou papriku, promíchejte a další minutu opékejte. Poté přidejte druhou lžíci oleje a v momentě, kdy se rozpálí, i mleté maso a zprudka jej opékejte. Vařečkou promíchávejte a zároveň drťte na co nejmenší hrudky, aby maso všude zhnědlo. Osolte, opepřete a do hrnce přidejte pyré, rajčata, vývar i cukr. Promíchejte, přiveďte k varu, snižte plamen a přiklopené nechte probublávat 45 minut. Podle chuti dosolte. Troubu předehřejte na 200 °C. Všechny ingredience potřebné na knedlíčky smíchejte v míse. Lžící odebírejte a knedlíčky dávejte navrch masové směsi a 15–20 minut odklopené pečte. Podávejte se smetanou.