

Chilli polévka s cibulí a masovými kuličkami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí vývar 8 dl
- Žluté cibule 3 ks
- Žlutá vařená nebo sterilovaná kukuřice 120 g
- Nakrájená loupaná sterilovaná rajčata s nálevem 5 lžíce
- Olivový olej 8 lžíce
- Jarní cibulka na ozdobu 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Chilli papričky nakládané v oleji 2 ks
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- **Knedlíčky**
- Vepřové mleté maso 100 g
- Hovězí mleté maso 100 g
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Čerstvý koriandr 1 špetka

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mletá masa promícháme, přidáme sůl, pepř, nasekaný koriandr a vypracujeme hladkou hmotu. Z hmoty připravíme drobné kuličky o průměru asi 3 cm, rozdělíme je na plech vymazaný 3 lžícemi oleje, kuličky v něm obalíme a pečeme v troubě vyhřáté na 250°C 10 minut. Hotové vyjmeme z

trouby a ponecháme zatím stranou. Na zbylém rozpáleném oleji orestujeme 5 minut na kolečka nakrájenou cibuli. Přisypeme plátky česneku a společně krátce opečeme. Potom přidáme masové kuličky, rajčata, kukuřici, chilli papričky a zalijeme vývarem. Polévku vaříme 15 minut. Nakonec hotovou polévku posypeme nadrobno nakrájenou jarní cibulkou a dochutíme solí a pepřem.