

Klobásky salsiccia s paprikovou omáčkou a polentou



Obtížnost:

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min

Celkový čas: 0min , Porce: 4

3942 kalorií , **0 g** cukrů , **287 g** tuků , **183 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/klobasky-salsiccia-s-paprikovou-omackou-a-polentou>

Příprava

Vepřové maso smícháme se lžičkou chilli papričky, utřeným stroužkem česneku, fenykem, červeným vínem, solí a pepřem. Promícháme a necháme odležet. Vodu přivedeme k varu, nasypeme do ní jáhly a vaříme 10 minut. Poté odstavíme, vmícháme máslo a parmezán a necháme zchladnout. Papriky pečeme 20 minut v troubě na 200 °C, poté je dáme zapařit do sáčku, oloupeme a nakrájíme na plátky. Červené papriky rozmixujeme s polovinou chilli papričky, lžící oleje a špetkou soli, žluté papriky rozmixujeme se stroužkem česneku, lžící olivového oleje a solí. Mleté maso rozdělíme na 12 kousků, vytvarujeme klobásy a potřeme směsí ze 4 lžic olivového oleje, poloviny chilli papričky a rozmarýnu a opečeme na pánvi nebo na grilu. Z polenty vytvarujeme placičky, které opečeme na grilu. Podáváme s masem a omáčkami z paprik.

Ingredience

- ✓ 1 kg vepřového mletého masa
- ✓ 1 lžička chilli papričky
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 1 lžička fenyku
- ✓ 100 ml červeného vína
- ✓ 2 lžičky soli
- ✓ 1 lžička pepře
- ✓ 400 ml vody
- ✓ 200 g polenty
- ✓ 50 g másla
- ✓ 20 g parmezánu
- ✓ 1 ks chilli papričky
- ✓ 3 lžíce olivového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Zelenina, Hlavní chod



Tip k receptu

Můžeme použít již hotové koupené omáčky.

