

Kari knedlíčky s mangovým chutney

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800 g mletého hovězího masa

1 žemle

cibule

nakládaná okurka

100 g neslaných arašídů

1 snítka čerstvého oregána

1 snítka rozmarýnu

1 snítka tymiánu (i mraženého)

2 lžíce strouhanky

2 vejce

1 lžíce rajského protlaku

1 lžíce kari

8 lžic oleje

0,5 lžičky soli

0,5 lžička čerstvě mletého pepře

Na chutney:

750 g zralých plodů manga

1 cibule

1 stroužek česneku

50 rozinek

0,5 lžičky zrněk nového koření

0,5 lžičky hořčičného semínka

1 lžička koriandru

100 g cukru

sůl

mletý zázvor

0,12 l vinného octa

Postup

Žemli namočíme do vody. Cibuli, okurku, ořšky a bylinky nasekáme nadrobno. Spolu se strouhankou, vejci, rajským protlakem, vymačkanou žemlí a kořením důkladně smícháme s mletým masem. Ze směsi vytváříme malé knedlíčky. Na oleji je opečeme do zlatohněda, dáme odkapat a necháme vychladnout. Oloupaná manga, cibuli a česnek nakrájíme nadrobno. Rozinky vypereme, osušíme a s kořením roztlučeme v hmoždíři. Smícháme s mangem, cibulí, česnekem, zalijeme octem, při mírné teplotě za stálého míchání 20 minut povaříme a necháme vychladnout. Podáváme k masovým knedlíčkům v omáčnicku.