

Šlehačková sekaná

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- vepřové mleté maso 1 kg
- vegeta 2 lžíce
- šlehačka 1 balení

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Mleté maso se smíchá s vegetou a tekutou šlehačkou, pořádně se promíchá a nechá se nejméně 24 hodin odležet v chladu. Z tohoto „těsta“ se udělají klasické šišky, které se dají péct. Může se plnit salámem, vajíčkem, okurkou.