

Sekaná s bramborovým salátem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- **sekaná**
- cibule 2 ks
- česnek 3 stroužek
- rostlinný olej 1 ks
- mleté vepřové maso 1 kg
- toastový chleba 4 plátek
- sušená rajčata naložená v oleji 100 g
- vejce 1 ks
- sušený tymián 1 lžička
- sůl a pepř 1 ks
- cherry rajčátka 200 g
- **bramborový salát**
- brambory 1 kg
- červená cibule 1 ks
- jarní cibulka 1 svazek
- pečená paprika v oleji 200 g
- zelené olivy 100 g
- olivový olej 1 ks
- jablečný ocet 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Cibuli a česnek nasekáme a na oleji orestujeme a odstavíme. Do mísy dáme mleté maso, přidáme

kostičky chleba, nadrobno posekaná rajčata, směs z pánve, vejce, tymián. osolíme, opeříme a propracujeme.

Pekáč vytřeme olejem a naplníme směsí. Pečeme na 200 asi 30 minut. Sekanou poklademe cherry rajčátky a ještě 10 minut dopečeme.

Brambory uvaříme, oloupeme a nakrájíme na kostičky. Cibuli nasekáme na měsíčky, cibulky nadrobno, papriky na kostičky. Vše s olivami vsypeme do mísy, zakapeme olejem i octem, osolíme, opeříme a promícháme. Necháme v lednici odležet.