

Domácí sekaná

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí maso 250 g
- vepřové maso 250 g
- uzené maso 150 g
- žemle 1 ks
- česnek 6 stroužek
- vejce 2 ks
- sádlo 80 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny druhy masa pokrájíme na kousky a umeleme. Přidáme nakrájenou žemli namočenou ve vodě nebo v mléce, sůl, pepř, majoránku, vejce, prolisovaný česnek, nadrobno nakrájenou slaninu a trochu hladké mouky.

Směs dobře promícháme a zformujeme do tvaru jedné nebo dvou šišek. Pekáč vymastíme sádlem a sekanou v něm pečeme asi hodinu. Po vychladnutí nakrájíme na plátky a podáváme se zeleninovou oblohou nebo teplé s moravským zelím.

Poznámka:

dle chuti sůl, pepř, majoránka