

Sekaná s celerem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- maso mleté 800 g
- vejce 3 ks
- celer 200 g
- mléko 5 lžíce
- cibule velká 1 ks
- dle chuti sůl 1 ks
- dle chuti majoránka 1 ks
- dle chuti paprika sladká mletá 1 ks
- dle chuti kari 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Mleté maso (nejlépe mix), všechna vejce, nastrouhaný celer a mléko smícháme (nejlépe rukou). Přisypeme na kostičky nakrájenou cibuli a podle chuti přidáme koření a sůl. Ze směsi vytvarujeme požadované válečky. Přendáme je na plech či pekáč a pečeme ve vyhřáté troubě při 180 °C asi hodinu. Nezapomene podlévat. Sekanou můžeme podávat s vařenými bramborami nebo třeba se salátem.