

Sekaná se sýrem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- mleté maso 1 kg
- strouhaný sýr 300 g
- cibule 1 ks
- vejce 3 ks
- strouhanka 1 hrnek
- koření 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Ve větší míse smícháme maso, nadrobno nakrájenou cibuli, vejce a sýr. Podle potřeby zahustíme strouhankou. Můžeme také přidat trochu mléka pro jemnější chuť a okořeníme dle chuti.

Z hmoty vytvarujeme šišku (nebo dvě malé) a dáme do lehce vymazaného pekáčku. Podlijeme horkou vodou a pečeme na 220 °C asi 40-45 minut. Prvních 20-25 minut přikryté a potom odkryjeme, aby se vytvořila kůrčička. Podle potřeby během pečení podléváme a sekanou občas přelijeme vypečenou šťávou. Podáváme s bramborovou kaší.