

Vegetariánská sekaná

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- žampion 300 g
- kapusta 200 g
- cibule 1 ks
- česnek 2 ks
- máslo 125 g
- vejce 5 ks
- strouhanka 5 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- kmín 1 lžička
- majoránka 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žampiony, kapustu, cibuli nakrájíme na drobné kousky a dáme do misky. Přidáme oloupaný česnek nastrouhaný a kousky másla. Pak do misky rozklepneme vejce, ochutíme solí, pepřem, kmínem a

majoránkou a vše promícháme. Vložíme do vymazaného a strouhankou vysypaného pekáčku a pečeme asi 30 min.