Houbová sekaná

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- žampiony čerstvé 400 g
- cibule 1 ks
- rohlík 2 ks
- dle potřeby mléko na rozmočení housek 1 ks
- polenta instantní 2 lžička
- vejce 1 ks
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- česnek 3 stroužek
- dle chuti rozmarýn sušený 1 ks
- semínka slunečnicová 50 g
- dle potřeby olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme, očistíme a na plastovém prkénku nasekáme na jemné dílky. Z velkých žampionů oloupeme vrchní slupku a pokrájíme je na kostičky.
V pánvi rozehřejeme olej, na kterém osmažíme cibulku a houby dozlatova. Odstavíme a necháme zchladnout, poté přendáme do mísy.
Pečivo pokrájíme na kostičky, smícháme s trochou mléka, aby změklo, přidáme vejce a promícháme. Potom je postupně vpracujeme do houbové směsi.

Sekanou zahustíme polentou. Dochutíme ji solí, pepřem a česnekem. Nakonec do směsi rozdrobíme trochu sušeného rozmarýnu.
Pečicí misku zlehka vymažeme máslem a dno vysypeme slunečnicovými semínky.Na semínka nandáme sekanou a nahoře ji uhladíme.
Pečeme v troubě při 220 °C dozlatova. Upečenou sekanou podáváme s bramborovou kaší a s pečivem.