

Sekaná s domácí pekárny

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- česnek 3 stroužek
- plnotučná hořtice 2 lžíce
- mléko 100 ml
- mleté maso 600 g
- rohlíky 2 ks
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: V domácí pekárně

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rohlíky nakrájíme, namočíme do mléka a necháme nasáknout. Cibule nadrobno nakrájíme, česnek prolisujeme.

Do pekárny dáme mleté maso, vejce, vymačkané rohlíky, cibuli, česnek, sůl, pepř, majoránku, mletou sladkou papriku a plnotučnou hořčici.

Zapneme program Rychlý a necháme dostatečně promíchat.

Pak vytáhneme hnětací hák, směs mokřýma rukama uhladíme a přepneme na program Pečení.

Pečeme 60 minut.

Sekaná z domácí pekárny je jemná a šťavnatá.