

Plněná sekaná

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- houska 1 ks
- mleté hovězí 500 g
- vejce 1 ks
- **Náplň**
- vejce 2 ks
- šunka 80 g
- žampiony 80 g
- máslo 1 lžíce
- vařená mrkev 80 g
- sterilizované okurky 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Nejprve vezmeme mleté maso a smícháme ho s vejcem, zemlí namočenou v mléce, osolíme a opepříme. Tuto směs rozetřeme na olejem vymazaný alobal. Dále si rozejdeme olej na pánvi a usmažíme z rozšlehaných vajec se smetanou dvě menší tenké omelety, osolíme podle chuti. Takto připravené omelety rozložíme na maso, přidáme na kostičky nakrájenou šunku, plátky žampionů (podušené na másle), nakrájenou mrkev a okurky. Podle chuti osolíme a opepříme. Alobal s masem a náplní srolujeme, konce upevníme, vložíme do pekáče a podlijeme trochou vody. Dáme do předem rozehřáté trouby péct. Asi tak po

25 minutáchlobal odstraníme a pečeme do červena. Plněná sekaná se podává s vařeným bramborem.