Sekaná svíčková

Kategorie: Ostatní

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- celer 1.2 ks
- cibule 1 ks
- citrónová šťáva 1 ks
- koření na divočáka 2 lžíce
- Masox 1 kostka
- ochucené mleté maso 500 g
- mrkev 2 ks
- petržel 1 ks
- smetana 150 g
- špek 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z mletého masa vytvarujeme bochník podle tvaru pekáče nebo podle své vlastní fantazie a libosti a vložíme do suchého plechu. Přidáme nakrájenou cibuli, kořenovou zeleninu a špek (ten na plátky). Kolem masa rozdrolíme masox, přilijeme vodu (aby bylo maso aspoň do 3/4 zakryté a přisypeme koření Divočina (s ním opatrně, může pak nahořknout omáčku = stačí cca 1 - 2 polévkové lžíce). Nesolíme! Dáme zakryté péct asi hodinu při 180 - 200°C. Před koncem můžeme tak na 10 - 15 minut odekrýt, aby se na mase udělala křupavá kůrčička. Po dopečení vyjmeme maso a špek (ten, pokud někdo nejí, tak vyhodíme, jinak můžeme klidně při servírování přidat na talíř) a výpek slejeme do

hrnce. Zde všechno rozmixujeme a pokud je málo, tak přilijeme vodu a pak i podle potřeby zahustíme hladkou moukou s mlékem, povaříme. Vlijeme smetanu a ještě trochu zašleháme, aby se to "nadýchalo". Přilijeme šťávu z citronu, pokud se zdá málo, tak i dosolíme a dopepříme.