Sekaná se špenátem a vejci

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- **Na masovou hmotu**
- housky 2 ks
- mléko 1 dl
- mleté maso 500 g
- vejce 1 ks
- cibule 1 ks
- hladká mouka 1 lžíce
- česnek 2 stroužek
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička
- anglická slanina 100 g
- **Na náplň**
- olej 1 lžíce
- špenát 400 g
- vejce 1 ks
- tučné mléko 2 dl
- česnek 3 stroužek
- strouhanka 3 lžíce
- vejce 4 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve připravíme špenát do náplně. V kastrolu rozehřejeme olej, přidáme špenát a na mírném ohni zahříváme, dokud nerozmrzne. Vmícháme do něj syrové vejce a mléko, přidáme utřený česnek, osolíme ho, zahustíme strouhankou, promícháme, krátce prohřejeme a odstavíme z ohně.

Housky nakrájíme na kostičky, zalijeme je mlékem a necháme nasáknout. Pak je vymačkáme a promícháme s mletým masem. Přidáme vejce, oloupanou a jemně nakrájenou cibuli, mouku a utřený česnek, směs osolíme, opepříme a dobře promícháme.

Masovou hmotu položíme na potravinovou fólii, zakryjeme ji druhou fólií a válečkem nebo dlaní ji rozprostřeme na obdélníkový plát o tloušťce asi 2 - 3 cm. Opatrně sejmeme horní fólii, na maso rovnoměrně rozetřeme připravený špenát a v řadě za sebou na něj položíme oloupaná vařená vejce, kterým jsme odkrojili špičky. Masový plát stočíme pomocí dolní fólie do válečku a přeneseme ho do formy na biskupský chlebíček.
Povrch sekané zakryjeme plátky anglické slaniny a pak ještě alobalem, vložíme ji do trouby vyhřáté na 200 °C a pečeme asi 30 minut za občasného podlévání horkou vodou a přelévání výpekem. Pak alobal odstraníme a pečeme dalších 20 minut, až se utvoří na povrchu kůrčička.

Poznámka:

mleté maso - 2/3 hovězí a 1/3 vepřové