

Farmářova sekaná s vejci

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 10

- vejce 4 ks
- mleté maso 500 g
- jabko 1 ks
- petrželka 1 svazek
- zakysaná smetana 2 lžíce
- kremská hořtice 1 lžíce
- strouhanka 80 g
- voňavý sýr 50 g
- listové těsto 300 g
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

1. Troubu rozejděte na teplotu 200 °C. Tři vejce uvařte naměkko (4 minuty). Přendejte je do studené vody a nechte zchladnout. Poté vejce opatrně oloupejte.

2. Maso vložte do mísy, oloupané a jádřince zbavené jablko nastrouhtejte nahrubo k masu, přidejte nasekanou petrželku, smetanu, hořčici, strouhanku i nastrouhaný sýr. Lehce osolte a opepřete. Pozor, sýr i hořčice maso také ochutí! Vše dobře promíchejte.

3. Z těsta vyválejte obdélníkový plát silný 0,5 cm o velikosti asi 30 x 45 cm. Doprostřed těsta rozložte polovinu masa a okraje potřete posledním vajíčkem rozšlehaným vidličkou.

4. Na maso naskládejte podélně za sebou vejce a přes ně rukou vytvarujte zbylou masovou směs do válečku. Konce těsta přeložte přes maso. Nahore, v místě spoje, těsto asi centimetr zahrňte a přebývající kraje přehněte pod sekanou. Těsto potřete vajíčkem, několikrát ho propíchněte a posypte hrubou solí a kmínem.

5. Pečte v troubě asi 55 minut. Před podáváním nechte sekanou asi 15 minut odpočinout a poté ji nakrájejte na plátky