

Vegetariánská sekaná

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mrkev 1 ks
- brambory 4 ks
- cibule 1 ks
- sůl 1 špetka
- máslo nebo olej 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory nakrájíme na malé kostičky a necháme uvařit v osolené vodě.

Mezitím si očistíme mrkev a rozpůlíme podélně, aby byla rychleji hotová. Necháme dusit, dokud nezměkne. Když je mrkev hotová, vyndáme ji a nastrouháme na hrubém struhadle.

Nakrájíme si cibulku nadrobno a dozlatova opečeme na pánvi. Pak ji přidáme k hotovým bramborám a rozmačkáme dohromady s trochou másla. Přidáme nastrouhanou mrkev a pořádně promícháme. Připravenou směs dáme na plech s pečicím papírem a uděláme z ní malý bochánek. Sekanou dáme do předehřáté trouby a pečeme asi 15 minut.