

Plněná sekaná

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mleté maso (mix vepřového a hovězího) 1 kg
- vejce 3 ks
- podle chuti koření na mletá masa 1 ks
- česnek 3 stroužek
- vepřová panenka 500 g
- rychlosůl prague 2 lžička
- vepřová tuková blána (bránice) 1 ks
- podle chuti majoránka, pepř a kmín 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mleté maso smícháme s jednou lžičkou rychlosoli, dobře promícháme a dáme uležet do druhého dne. Obdobně naložíme i vepřovou panenku. Ve verzi s čabajkou použijeme rychlosůl jen na mleté maso. Mleté maso druhý den pečlivě promícháme se všemi surovinami a řádně propracujeme. Masovou směs rozdělíme na poloviny. Do jedné uděláme hranou dlaně žlábek, kam dáme vepřovou panenku (čabajku), a pak ji přikryjeme druhou půlkou. Dobře spojíme a obalíme vepřovou tukovou blánou. Pečeme bez podlévání asi 45-60 minut. Podáváme s bramborovou kaší. Tato sekaná je zajímavá tím, že neobsahuje žádné pečivo.