

Sekaná s paprikou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- maso vepřové mleté 500 g
- vejce 2 ks
- rohlík starší 2 ks
- sůl 1 lžička
- dle chuti pepř 1 ks
- dle chuti kmín 1 ks
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- paprika bílá 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rohlíky namočíme do vody nebo do mléka a poté je vymačkáme. Cibuli oloupeme a nastrouháme. Česnek oloupeme a prolisujeme. Papriky očistíme a nakrájíme na kostičky. Všechny suroviny smícháme a vymícháme v tuhou hmotu, případně přisypeme trochu strouhanky. Utvoříme šišku. Do pekáčku dáme pečicí papír, na něj položíme šišku sekané a podlijeme ji vodou. Pečeme v troubě, dokud nezčervená.