

Kapustová sekaná

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- mleté maso 500 g
- mražená kapusta 500 g
- vejce 2 ks
- namočený rohlík 1 ks
- česnek 6 stroužek
- trocha majoránky 1 ks
- podravka 2 lžíce
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- dle potřeby strouhanka 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do mísy dáme mleté maso, rozmrazenou kapustu, ze které jsme vymačkali přebytečnou vodu. Přidáme vejce, rohlík, lisovaný česnek a podle chuti koření a sůl. Vše důkladně smícháme, podle potřeby zahustíme strouhankou.

Ze směsi vytvoříme požadovaný tvar. Sekanou přendáme na pekáček, podlijeme vodou a pečeme ve vyhřáté troubě při 180 °C asi hodinu. Jako příloha je vhodná bramborová kaše.