

Sekaná v županu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- paprika sladká mletá 1 ks
- mléko 1 ks
- vejce 1 ks
- cibule 1 ks
- maso vepřové mleté 500 g
- hořčice 1 ks
- rohlíky 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mleté maso smícháme s kostičkami rohlíku namočenými v mléce, kořením, cibulí a hořčicí. Uděláme váleček, který položíme na plátky slaniny a zabalíme.

Válečky klademe vedle sebe do zapékací misky, podlijeme vodou, posypeme pórkem a dáme asi na půl hodiny péct. Podáváme s bramborem nebo za studena nakrájíme na plátky a použijeme na obložený talíř.