

Plněná sekaná z krůtího mletého masa

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mleté krůtí maso 500 g
- strouhanka 100 g
- vejce 3 ks
- párky 2 ks
- červená nebo jiná paprika 0.25 ks
- sůl a pepř 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mleté maso smícháme se strouhankou, jedním vejcem, solí a pepřem. Rozprostřeme na vál v síle zhruba 2,5 cm. Pro snadnější manipulaci můžeme podložit potravinovou fólií.

Uvaříme vejce natvrdo, zchladíme ve studené vodě a překrojíme na půl. Papriku nakrájíme na proužky. Společně s párky vložíme doprostřed masa a sekanou zabalíme. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C 40-50 minut.