

Sekaná se sýrem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Mleté hovězí maso 400 g
- Strouhaný sýr 100 g
- Vejce 2 ks
- Cibule 1 ks
- Strouhanka 1 ks
- Česnek 4 stroužek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 2

Postup:

Ve větší míse smícháme: maso, nadrobno nakrájenou cibuli, prolisovaný česnek, vejce a sýr. Podle potřeby zahustíme strouhankou. Můžeme také přidat trochu mléka pro jemnější chuť. Okořeníme dle

chuti. Z hmoty vytvaruje šišku (nebo dvě malé) a dáme do lehce vymazaného pekáčku. Podlijeme horkou vodou a pečeme na 220°C asi 40-45 min. Prvních 20-25 min přikryté a potom odkryjeme, aby se vytvořila kůrčička. Podle potřeby během pečení podléváme a sekanou občas přelijeme vypečenou šťávou.