

Sekaná pečeně

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso - plecko 150 g
- Hovězí maso - zadní 150 g
- Uzený bůček 100 g
- Vejce 1 ks
- Žemle 1 ks
- Mléko 1.6 l
- Cibule 80 g
- Česnek 1 stroužek
- Sůl, pepř, majoránka - dle chuti 1 špetka
- Strouhanka 50 g
- Slanina 50 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

připravené a na kousky očištěné nakrájené maso umeleme na masovém mlýnku, přidáme vejce a předem nakrájenou a mlékem zvlhčenou žemli, veškeré koření a dobře promícháme. Na prkénku posypaném strouhankou utvoříme tvar sekané a dáme do nejdříve opéci na část nakrájené a rozpuštěné slaniny. Na slanině po obou stranách opečeme, pak podlijeme, povrch poklademe proužky zbylé slaniny a pečeme v dobře vyhřáté troubě. Během pečení poléváme šťávou z pečeně a podléváme teplou vodou.

