

Sekaná podle Květky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 6 ks
- vepřový bok 1 kg
- sůl 2 lžička
- mletá sladká paprika 1 lžička
- česnek 6 stroužek
- vegeta 3 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Slovensko

Počet porcí: 1

Postup:

Vepřový bok pomeleme na jemno. Česnek oloupeme a prolisujeme, použijeme větší stroužky.

Maso zpracujeme se syrovými vejci, ochutíme solí, vegetou, mletou sladkou paprikou a česnekem. Mícháme, dokud směs nezhoustne. Rozdělíme ji na dvě poloviny a vypracujeme dva válečky, které obalíme alobalem, můžeme ještě zpevnit nití.

Vodu přivedeme k varu a sekanou vaříme 90 minut. Po uvaření sundáme alobal a sekanou rozkrájíme.

Sekanou podle Květky můžeme před podáváním ještě posypat mletou paprikou.