

Domácí sekaná po vídeňsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- strouhanka 120 g
- vejce 3 ks
- smetana ke šlehání 200 ml
- máslo 20 g
- mleté vepřové maso 900 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- směs bylinek 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Rakousko

Počet porcí: 6

Postup:

Vejce rozšleháme se solí a mletým pepřem a spolu s nasekanými bylinkami (saturejka, petrželka, pažitka) přidáme k mletému masu. Použijeme vepřové maso (plecko, bůček). Dobře propracujeme a v případě, že je směs příliš řídká, zahustíme ji strouhankou.

Ze směsi vytvarujeme šišku nebo bochánek, vložíme do pekáče s rozehřátým máslem a v předehřáté troubě pečeme cca 50 minut. Potom přilijeme do vypečené šťávy ze sekané smetanu a ještě asi 15 minut dopékáme.

Domáci sekanou po vídeňsku podáváme s bramborem, bramborovou kaší nebo bramborovým salátem a zeleninovým salátem.