

Sekaná pečeně z vepřového masa

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- sůl 1 ks
- petrželka 1 ks
- mletý zázvor 1 ks
- slanina 30 g
- vejce 1 ks
- tuk 50 g
- vepřové maso 500 g
- česnek 1 stroužek
- strouhanka 100 g
- cibule 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Opláchnuté libové maso nakrájíme a umeleme na masovém strojku. Cibuli oloupeme a nasekáme. Česnek prolisujeme. Slaninu nakrájíme na kostičky.

Na rozehřátém tuku zpěníme cibuli a osmahneme.

K mletému masu přidáme osmahnutou cibuli, vejce, utřený česnek, koření, slaninu, drobně sekanou

petrželku, strouhanku, osolíme a důkladně promícháme.

Ze směsi utvoříme šišku, potřeme tukem a vložíme do pekáče na rozehřátý tuk. Sekanou pečeni mírně podlijeme a pečeme ve středně vyhřáté troubě za občasného podlévání vypečenou šťávou.

Sekanou pečeni z vepřového masa nakrájíme a můžeme podávat. Vhodná je s brambory, bramborovou kaší nebo i s knedlíkem a zelím. Záleží na chuti.