

Tradiční sekaná

Kategorie: [Maso](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Kapusta 300 g
- Mleté maso 200 g
- Slanina 50 g
- Cibule 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Vejce 1 ks
- Sůl 2 lžička
- Pepř 2 lžička
- Majoránka 1 lžíce
- Strouhanka 1 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kapustu překrojíme a krátce povaříme v osolené vodě. Pak jí scedíme a zbylou tekutinu ještě vymačkáme. Vychladlou kapustu nasekáme nadrobno. Mleté maso smícháme s nakrájenou nadrobno slaninou, cibulí a česnekem, vše promícháme, přidáme vejce, osolíme, opepříme, ochutíme majoránkou a vmícháme kapustu. Je-li směs řídká, zahustíme jí strouhankou. Z hmoty mokrýma rukama utvoříme šišku (můžeme dvě menší). Dáme jí do pekáče, podlijeme trochou vody, vložíme do vyhřáté trouby a zvolna upečeme dozlatova. Podle potřeby během pečení podléváme vodou a přeléváme výpekem. Pečeme cca 1 hodinu. Podáváme s bramborem nebo s bramborovou kaší.

