

Vepřová minisekaná

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Cibule, nasekaná najemno 1 ks
- Mrkev, nastrouhaná najemno 1 ks
- Čerstvá strouhanka 50 g
- Rajčatové pyré 175 ml
- Worcesterská omáčka 2 lžička
- Vejce 1 ks
- Mleté vepřové - výběr 525 g
- Čerstvé lístky tymiánu 2 lžička
- Cherry rajčata 8 ks
- Cukr 1 lžička
- Sůl a pepř - dle chuti 2 špetka
- Bramborová kaše a spařené zelené fazolky k podávání 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 180°C. Lžící oleje rozpalte v pánvi a deset minut na něm opékejte cibuli a mrkev. Přendejte do mísy, přidejte strouhanku, pět lžic rajčatového pyré, worcesterskou omáčku, vajíčko, maso a polovinu tymiánu. Promíchejte, osolte a opepřete. Zbylým olejem vymažte čtyři menší zapékací mističky. Rozdělte do nich masovou směs, na ni zbývající pyré a navrch dejte

přepůlená cherry rajčátka. Posypte trochu cukru, solí a pepřem a zbylým tymiánem. Pečte 50 minut. Minisekané vyjměte a podávejte s kaší a fazolkami.