

Bůčková sekaná

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- umletý bůček 4 hrnek
- cibule velká 1 ks
- mléko 1 hrnek
- solamyl 0.5 hrnek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- vejíčka na tvrdo 6 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Umletý bůček smícháme s nastrouhanou cibulí, solamylem, mlékem, solí a pepřem. vypracujeme směs, kterou necháme v chladničce do druhého dne uležet. Na plech položíme alobal a potřeme olejem. Na alobal rozprostřeme obdélník bůčkové směsi, na prostředek rozložíme vejíčka uvařená na tvrdo a maso přehneme přes vejíčka tak, že vznikne celistvá šiška, kolem které alobal pevně zabalíme. Sekanou pečeme v alobalu 1-1 1/2 hodiny. Před dopečením alobal rozevřeme, aby sekaná zružověla.