

SEKANÁ SE ZAKYSANOU SMETANOU

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mleté maso 800 g
- vejce 1 ks
- zakysaná smetana 1 kelímek
- česnek 2 stroužek
- sůl 1 hrst
- pepř 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mleté maso osolte a opepřete podle chuti (pokud nevíte, dejte jednu vrchovatou čajovou lžičku soli a půl rovné čajové lžičky pepře). Přidejte prolisovaný (rozetřený česnek) a za stálého zpracovávání masové hmoty rukama přidávejte po lžících zakysanou smetanu.

Je velmi důležité přidávat zakysanou smetanu postupně a důkladně ji do mletého masa zapracovat. Zdá-li se vám hmota příliš řídká, přidejte trochu strouhanky.

Ze zpracovaného masa vytvořte šišku, uhladte ji mokřýma rukama, obalte ve strouhance, potřete rozšlehaným vajíčkem a dejte si do pekáčku, ve kterém je na dně zhruba 1 cm vody. Pekáč přikryjte víkem a sekanou pečte ve středně zahřáté troubě dozlatova, při pečení potřete zbytky rozšlehaného vajíčka a polévejte vypečenou šťávou.

Poznámka:

Po upečení nakrájejte na plátky a podávejte s bramborovou kaší a rajčatovým salátem nebo s kompotem.