

ŠPEKOVÁ SEKANÁ

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové maso 1 kg
- paprikové klobásy 2 ks
- cibule 1 ks
- česnek 1 ks
- vejce 2 ks
- slanina 300 g
- rohlík namočený v mléce 1 ks
- strouhanka 1 hrnek
- pepř 1 hrst
- sůl 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso pomeleme s klobásou, cibuli nakrájíme nadrobno, česnek nakrájíme na plátky. Vše dobře propracujeme s ostatními surovinami a vmícháme na kostičky nakrájenou slaninu. Tvarujeme šišky sekané, posypeme sezamovým semínkem a upečeme.