Vepřová sekaná v listovém těstě

Kategorie: Maso

Autor: Zdeňka Fridrichová

Suroviny

Porce: 8

- mleté vepřové maso 1500 g
- slanina 200 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- majoránka 1 lžička
- mletá paprika 0.5 lžička
- tymián 0.5 lžička
- vejce 3 ks
- mléko 150 ml
- strouhanka 4 lžíce
- pórek 0.5 ks
- paprika červená 1 ks
- olej 1 lžíce
- listové těsto 200 g
- vejce na potření 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Mleté vepřové maso vložíme do mísy a ochutíme pepřem, majoránkou, mletou paprikou, tymiánem a solí. Přidáme vejce, mléko, strouhanku a část nadrobno nasekané slaniny. Všechno důkladně

promícháme.
Červenou papriku omyjeme, očistíme a nakrájíme na proužky. Pórek umyjeme a podélně rozkrojíme. Zbylou slaninu nakrájíme na nudličky.
Mleté maso rozložíme na alobal potřený olejem. Do středu masa vložíme pórek, plátky červené papriky, proužky slaniny a vše zabalíme do alobalu. Sekanou dáme do trouby předehřáté na asi 190°C a pečeme přibližně 30 minut.
Listové těsto rozválíme na tenký plát a zabalíme do něj vychladlou předpečenou sekanou, kterou jsme vyndali z alobalu. Těsto na povrchu potřeme rozšlehaným vejcem a sekanou v troubě dopečem dozlatova.

Poznámka:

1 porce asi 3511 kJ/838 kcal