

Netradiční sekaná

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 8

- Cuketa 400 g
- Sýr na strouhání 150 g
- Měkký salám 150 g
- Polohrubá mouka 150 g
- Olej 100 ml
- Vejce 2 ks
- Cibule 1 ks
- Kypřicí prášek 0.5 balení
- Česnek 3 stroužek
- Majoránka 1 špetka
- Vegeta 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Cuketu nastrouháme na hrubém struhadle, necháme chvíli odstát a poté slijeme přebytečnou šťávu. Přidáme nahrubo nastrouhaný sýr (například eidam), měkký salám nakrájený na kostičky, nadrobno nakrájenou cibuli, utřený česnek, olej, žloutky (bílky odložíme na sníh), koření podle chuti a nakonec vmícháme mouku s práškem do pečiva. Důkladně promícháme, pokud bude hmota příliš řídká, můžeme přidat trochu mouky.

Z bílků ušleháme sníh, přimícháme jej do připravené směsi a dáme do vymazaného pekáčku. Pečeme v troubě předehřáté na 190-200 °C přibližně 40 minut dozlatova.