

Domáci sekaná

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Mleté maso 1 kg
- Uzený bůček 150 g
- Cibule 180 g
- Vejce 4 ks
- Strouhanka 1 ks
- Česnek, pepř 1 ks
- Mletý kmín, sůl 1 špetka
- Majoránka 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Vepřový libový bok nebo plecko a libové hovězí maso nameleme spolu s cibulí a uzeným masem. Mleté maso vložíme do mísy a přidáme vejce, strouhanku (dala jsem 150 g - vepřové bylo libová plec), lisovaný česnek, pepř, mletý kmín, majoránku a sůl. Dobře promícháme. Vytvarujeme sekanou, pomažeme vejcem, lehce podlijeme vodou a pečeme cca 60 minut při 180°C. Ke konci trochu přidáme na teplotě, aby se nám vytvořila kůrka.