

Sekaná pro šest

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Kameninový truhlík nebo keramická miska s vyššími okraji o průměru 18-20 cm 1 ks
- Směs mletého masa 4 hrnek
- Anglická slanina 6 plátek
- Žemle 2 ks
- Studený masový vývar 1.2 hrnek
- Menší vejce 2 ks
- Cibule 1 ks
- Hořčice 1 lžíce
- Kečup 1 lžíce
- Majoránka 1 lžíce
- Oregano 1 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- Sádlo na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 110 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Na kostičky nakrájené žemle zalijeme vývarem, necháme nasáknout a rozmačkáme na kaši. Vmícháme maso, drobně nakrájenou cibuli, vejce, hořčici, kečup a utřený česnek, směs okořeníme, osolíme, důkladně promícháme a necháme hodinu odležet v chladu. Misku nebo truhlík vymažeme

trochou sádla a vyložíme plátky slaniny. Vložíme do ní kouli utvořenou z masové hmoty, povrch uhladíme namočenýma rukama a sekanou pečeme asi 90 minut v troubě vyhřáté na 190°C. Během pečení sekanou přeléváme výpekem a mírně podléváme horkou vodou.