

Houbová sekaná s masem

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vařené houby 500 g
- Mleté maso 250 g
- Strouhanka 150 g
- Vejce 1 ks
- Cibule 1 ks
- Pepř, mletý kmín 1 ks
- Sůl, petrželka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do vroucí vody vložíme očištěné, pokrájené houby a cca 3 minuty je povaříme. Povařené houby propláchneme vodou a zchladlé umeleme s cibulí. Smícháme mleté houby, mleté maso, vejce, pokrájenou petrželku, okořeníme, osolíme a nakonec vmícháme strouhanku. Pokud jsou houby měkké, dáme strouhanky víc. Hotovou směs vložíme do zapékací misky vytřené olejem nebo sádlem a upečeme. Podáváme teplé s bramborami a zeleninou. Sekaná je také dobrá studená s pečivem.