

Sekané kousky s pikantní čínskou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- **SEKANÁ**

- Mletý bůček nebo ramínka 1 kg
- Zázvor 2 lžička
- Mletý kmín 1.5 lžička
- Pepř 0.5 lžička
- Vegeta 3 lžička
- Sůl 1 lžička
- Teplá voda 1 dl

- **OMÁČKA**

- Sojová omáčka 2 lžíce
- Studená voda 2 lžíce
- Ocet 1 lžíce
- Utřený česnek 8 stroužek

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Mleté maso se všemi dalšími pochutinami nejraději rukama v míse důkladně promícháme. Zabalíme pevně do 2 alobalových obdélníků a dáme na plech do vyhřáté trouby péct až 1 hodinu podle

zvyklostí. Na plechu ji trochu podlijeme vodou. Osvědčilo se dělat 2 šišky ve dvou kusech alobalu, které položíme vedle sebe do remosky, opět trochu podlijeme vodou a pečeme – zde je doba pečení delší.

Upečená sekaná by měla být tužší, abychom ji mohli nakrájet na přiměřené plátky (viz foto), které potom namáčíme do omáčky. Omáčku připravíme smícháním uvedených součástí – je trochu pikantnější, bezvadná pro večerní společnost.

Zároveň s nakrájenou sekanou většinou podáváme v toasteru nasucho opečený bílý či tmavý toustový chléb (stačí 1 balení, tousty opékáme něco málo přes 3 minuty), opečené krajíčky rozdělíme na 3 části (pruhy – viz foto), které také podle chuti namáčíme do omáčky, nebo přikusujeme suché k namočeným kouskům sekané. K pití se hodí víno i pivo.