

Bavorská sekaná

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hovězí maso 800 g
- Vepřové maso 200 g
- Slanina 250 g
- Sůl 0.5 lžička
- Muškátový květ 0.5 lžička
- Pepř 1 lžička
- Máslo 30 g
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Německo

Postup:

Maso omyjeme, osušíme a nakrájíme je na kousky, které umeleme, ale každý druh odděleně. Slaninu nadrobno nakrájíme.

Mleté hovězí maso nejprve propracujeme a potom smícháme se slaninou, vepřovým mletým masem a kořením. Při hnětení přidáme právě tolik vody, aby hmota byla vláčná, ale nikoli řídká.

Troubu předehřejeme na 180°C. Pekáč vymažeme máslem. Cibuli oloupeme, nasekáme a dáme do pekáče. Potom pekáč naplníme mletým masem. Povrch upravíme, aby po upečení pěkně vypadal a potřeme troškou vody.

