

Sekaná s mozzarellou, slaninou a šalvějí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- mleté telecí maso 500 g
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- bílé víno 100 ml
- vejce 2 ks
- strouhaná kůra z 1 citronu 1 ks
- sušená šalvěj 1 lžička
- anglická slanina 7 plátků
- šalvěj čerstvá 1 svazek
- mini mozzarella 200 g
- pokrájené máslo 80 g

Doba přípravy: 85 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Maso smícháme s cibulí, česnekem, solí, pepřem, vínem, vejci, 1/2 ůry a sušenou šalvějí.

Maso rozprostřeme na potravinovou folii v centimetrové vrstvě. Rozložíme na ni slaninu tak, aby její větší část přesahovala okraj ve směru, ve kterém budeme rolovat.

Na slaninu položíme vrstvu čerstvé šalvěje a doprostřed mozzarellu. Maso srolujeme, přečnávající slaninou zabalíme a vpekáčku podlijeme 200 ml vody. Pečeme hodinu při 180 se zbylou šalvějí a máslem. Před koncem pečení posypeme zbytkem kůry.