Domácí sekaná

Kategorie: Maso

Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 6

- Mleté maso - mix(hovězí,vepřové) 600 g
- Vejce 1 ks
- Rohlíky - starší, nakrájené na kostičky 2 ks
- Mléko 150 ml
- Majoránka 1 lžička
- Česnek - prolisovaný 3 ks
- Cibule malá - nadrobno krájená 1 ks
- Hořčice plnotučná 1 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Strouhanka 1.5 hrst
- **Na potírání:**
- Bílek 1 ks
- **Ostatní:**
- Olej - na vymazání pekáče 1 lžíce
- Olej - na osmažení cibulky 1 lžíce
- Voda - na podlití 150 ml

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do mísy nakrájíme starší housky nebo rohlíky na kostičky a přelijeme je mlékem a necháme je pořádně nasáknout. Promícháme a rukou lehce rozmačkáme.

Malou cibuli nakrájíme na co nejmenší kostičky a na lžíci oleje ji lehce osmažíme, aby zesklovatěla.

Předehřejeme si troubu na 200 °C.

Vložíme do mísy mix mletého masa(v poměru 1:1- vepřové, hovězí). Přidáme prolisovaný česnek, majoránku, sůl, mletý černý pepř, plnotučnou hořčici a osmaženou cibulku a rozmočené a lehce romačkané pečivo. Jestliže je v pečivu moc mléka, tak jej lehce vymačkáme. Vše pořádně promícháme a podle potřeby přisypeme strouhanku, aby směs nebyla příliš řídká a lepivá nebo příliš tuhá.

Ze směsi vytvarujeme bochánek a vložíme jej do předem vymazané zapékací mísy nebo pekáče, potřeme bílkem a podlijeme vodou. Sekanou pečeme cca 75 minut odkrytou, dle potřeby ji podléváme výpekem a v případě potřeby přiléváme vodou. Pečeme do světlehněda.

Příloha: brambory, bramborová kaše, opečený brambor