Výborná domácí sekaná

Kategorie: Maso

Autor: karel.abra

Suroviny

Porce: 8

- Mleté maso hovězí 500 g
- Mleté maso vepřové 500 g
- Mléko 200 ml
- Cibule 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Vejce 2 ks
- Sůl 2 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Majoránka 2 špetka
- Rohlíky 2 ks
- Česnek 4 stroužek
- Kmín 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Rohlíky bez špiček nakrájíme na kostičky a namočíme do mléka. Necháme nasáknout a poté vymačkáme přebytečné mléko. K vymačkaným rohlíkům přidáme mleté maso, nadrobno pokrájenou cibuli, prolisovaný česnek, osolíme, opepříme, přidáme majoránku a kmín a vejce a vše pořádně promícháme a prohněteme. Hněteme nejméně 5 minut, aby se směs pořádně spojila. Docílíme tím, že nám sekaná nebude tolik praskat.Je li směs příliš řídká, tak přisypeme trochu strouhanky.

Zapékací mísu vytřeme olejem nebo sádlem. Ze směsi vytvoříme bochánek, který vložíme do mísy. Bochánek potřeme vodou a podlijeme. Vložíme do trouby předehřáté na 200°C a zapečeme 10 minut, aby se zatáhla. Poté snížíme na 180°C a dopečeme cca 45 minut. V průběhu dopékání můžeme potřít vejce. Vytvoří se pěkná kůrčička.