

Babiččina sekaná

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Mleté maso (půl hovězí a půl vepřové) 3.4 kg
- Větší cibule 2 ks
- Vajíčka 2 ks
- Česnek 3 stroužek
- Vegeta 1 lžička
- Sůl 1 lžička
- Sušená majoránka 2 lžička
- Strouhanka 6 hrst
- Mléko (pokud nebude sekaná držet pohromadě) 1 ks
- Anglická slanina 14 plátek

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Připravte si mísu velkou tak, aby se do ní nejen vešly všechny ingredience, ale aby se vám v ní maso i dobře hnětlo. Maso rozprostřete na dno nádoby a přidejte nejprve pokrájenou cibuli. Chce to opravdu drobné kostičky - velké kusy cibule sice neovlivní chuť sekané, ale vypadávají ze syrové směsi a zbytečně narušují

její strukturu.

2. K masu a cibuli přihodte česnek. Můžete jej propasírovat strojkem, utřít nožem nebo jemně nakrájet. Pak přidejte jedno vejce a jeden žloutek; zbylý bílek si nechte v hrnku stranou. (Na závěr jím potřete hotové šišky sekané - budou tak lépe držet pohromadě.) Pak přisypte vegetu a sůl. Směs můžete částečně promíchat.

3. Do sekané patří i koření, především majoránka. Se sušenou nemusíte nijak šetřit, přidejte jednu až dvě lžičky. Pokud chcete, aby vaše sekaná opravdu voněla a měla výraznější chuť, použijte čerstvé bylinky – ideální je opět majoránka nebo oregano či petrželka. Ihned utržené je nasekejte ostrým nožem

a přidejte ke směsi.

4. Na závěr přijde strouhanka. Nebojte se odměřování hrstmi – je to nejjednodušší a přitom poměrně přesné. Nejlepší je domácí strouhanka. Budete mít jistotu, že v ní není přidaná mouka nebo jiné příměsi. Strouhankou maso rovnoměrně zasypte a nechte odpočinout. Mezitím si připravte pekáček, případně předehřejte troubu na 180 °C.

5. Maso a veškeré přidané ingredience hnětte rukama. Důkladně a dlouho. Je to ten nejlepší způsob, jak všechno dokonale spojit a vytvořit kompaktní hmotu. Dbejte hlavně na to, aby se strouhanka,

bylinky a především sůl a vegeta dostaly do všech částí masa. Směs nejprve pasírujte mezi prsty, pak ji začněte spojovat do velké šišky.

6. Spojení veškerých ingrediencí spolehlivě obstará strouhanka a vajíčka. Máte-li přesto pocit, že směs nedrží pohromadě tak, jak má, přidejte trochu strouhanky, případně vajíčka. Pokud ani to nepomůže, přilijte trochu mléka a znovu důkladně hnětte. Mléko by mělo mít stejnou teplotu jako masová směs.