

Výborná domácí sekaná

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- mleté maso 1 kg
- cibule 2 ks
- houska 1 ks
- vejce 2 ks
- majoránka 1 ks
- pepř 1 ks
- olej 1 ks
- rajský protlak 1 ks

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Nakrájíme si cibuli nadrobno, housku na kostičky, přidáme mleté maso, vejce, majoránku, pepř a sůl. Vše dobře promícháme.

Připravíme si plech a vyložíme ho pečícím papírem. Ze směsi vytvoříme dvě nohavice a položíme na pečící papír. Obě nohavice lehce potřeme olejem a nakonec slabou vrstvou rajského protlaku.

Pečeme asi hodinu a čtvrt při teplotě 180 °C.