Istrijská sekaná

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 ks
- petrželka 1 svazek
- kapary 5 ks
- telecí maso 250 g
- vařená brambora 1 ks
- vejce 2 ks
- mléko 1 ks
- rohlík 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- olej 1 ks
- mouka 2 lžíce
- hovězí maso 250 g
- pikantní salám 100 g
- **na potření**
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 4

Postup:

Rohlík nakrájíme na kostičky a necháme v mléce rozmočit. Bramboru prolisujeme. Petrželku opereme a spolu s kapary ji nasekáme najemno.

Maso i salám jemně umeleme. Přidáme kapary a petrželku, osolíme, opepříme a smícháme s vejci, rohlíkem, bramborou a moukou. Vše důkladně zpracujeme.

Z hmoty vytvoříme bochánek, který potřeme rozšlehaným vejcem a upečeme na oleji v předem vyhřáté troubě. Polpeton můžeme také vařit v ubrousku. V tom případě vytvoříme šišku, kterou zavážeme do ubrousku a vaříme ve slané vodě, do níž jsme přidali nakrájenou polévkovou zeleninu.

Istrijskou sekanou podáváme teplou nebo studenou. Zdobíme plátky rajčat a snítkou petrželky.