Sekaná

Eva Pleslová a Ivana Faflíková

Ingredience

- ½ dávky mletého vepřového masa
- ½ dávky mletého hovězího masa
- mléko
- bílé pečivo
- špek
- cibule
- vejce
- česnek
- kořenová zelenina
- strouhanka
- zelená petrželka a pod.
- koření (mletá paprika, majoránka, kari, vegeta, pepř a pod.)
- sůl
- jablko (nemusí být)

Postup

Pečivo namočíme do mléka. Mezi tím rozpálíme na kostky nakrájený špek, přidáme cibuli a vajíčka a umícháme hustší hmotu. Tu vložíme do směsi mletého masa, přidáme vymačkané pečivo, ještě syrové vejce, nastrouhanou kořenovou zeleninu, sůl a koření dle chuti, nastrouhané jablko, bylinky a vše dobře smícháme. Je-li hmota řídká, zahustíme ji strouhankou, ale ne moc! Utvoříme šišky, potřeme bílkem, poklademe plátky slaniny, podlijeme a dáme zapéci do rozpálené trouby na 150 st. C. Asi po 20 minutách pak snížíme teplotu na 100 st. C. Pečeme asi 1 hodinu. Průběžně poléváme výpekem.

Zdroj: cilka.eu