



Domácí sekaná z mletého masa

Ingredience

mleté maso (mix hovězího a vepřového): **400 g**

vejce: **1 ks**

cibule: **1 ks**

majoránka

petrželka

sůl

pepř

strouhanka dle potřeby

mléko dle potřeby

vejce na potřeni

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Ve velké míse smícháme mleté maso, velmi jemně pokrájenou cibuli a prolisovaný česnek. Ke směsi přidáme vejce, ochutíme solí, pepřem, majoránkou a...

Domácí sekaná z mletého masa - recept

Ve velké míse smícháme mleté maso, velmi jemně pokrájenou cibuli a prolisovaný česnek. Ke směsi přidáme vejce, ochutíme solí, pepřem, majoránkou a petrželkou dle chuti. Směs zahustíme strouhankou dle potřeby a vše dobře promícháme. Mleté maso hněteme nejlépe rukama tak, aby se

všechny ingredience dobře spojily. Pokud máme pocit, že sekaná nedrží dobře pohromadě, přidáme trochu mléka. Z hotové směsi vytvarujeme šišku, vložíme ji na pekáč a potřeme vajíčkem. Domácí sekaná se peče v troubě na 180 °C, dokud není její kůrka zlatavá.

Domácí sekaná z mletého masa se dá také před pečením obalit plátky anglické slaniny.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí