



Plněná sekaná s vejcem

Ingredience

mleté maso (mix vepřové a hovězí): **400 g**
vejce: **4 ks**
malá cibule: **1 ks**
stroužky česneku: **1 ks**
starší rohlíky: **1 ks**
mléko: **100 ml**
petrželka: **2 PL**
strouhanka
sádlo
sůl
pepř
majoránka

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Polovinu vajec uvaříme natvrdo a necháme vychladnout. Rohlíky nakrájíme, zalijeme mlékem a necháme asi 15 minut nasáknout. K mletému masu přidáme sůl, pepř, majoránku, vymačkané rohlíky, nastrouhanou cibuli, prolisovaný česnek, nasekanou petrželku a zbylá vejce. Pokud chceme opravdu jemnou sekanou,...

Plněná sekaná s vejcem - recept

Polovinu vajec **uvaříme natvrdo** a necháme vychladnout. Rohlíky nakrájíme, zalijeme mlékem a necháme **asi 15 minut** nasáknout. K mletému masu přidáme sůl, pepř, majoránku, vymačkané rohlíky, nastrohanou cibuli, prolisovaný česnek, nasekanou petrželku a zbylá vejce. Pokud chceme opravdu jemnou sekanou, můžeme směs **rozmixovat ponorným mixérem**.

Formu na chléb nebo srnčí hřbet vymažeme sádlem a vysypeme strouhankou. Na dno formy rozprostřeme asi třetinu masové směsi, doprostřed vyskládáme vejce natvrdo a pokryjeme zbytkem masa. Zaprášíme strouhankou a pečeme přikryté **na 180 °C asi 40 minut**, odkryjeme a **dopečeme 15 - 20 minut dozlatova**.

Plněná sekaná s vejcem se dá podávat s bramborovou kaší nebo pečivem. Je výborná i zastudena.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí