

# Sekaná Polpettone Triestino podle Gurmetu



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 2

**2212** kalorií , **0 g** cukrů , **169 g** tuků , **115 g** bílkovin

**Autor:** Tatiana

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/sekana-polpettone-triestino-podle-gurmetu>

## Příprava

Troubu rozejdeme na 180°C. Housku nakrájíme na kostičky a necháme rozmočit v mléce. Do mísy prolisujeme uvařenou bramboru a přidáme petrželku a kapary (na jemno nasekané). Salám umeleme a spolu s masem, sýrem, houskou, vejci a moukou promícháme rukama. Posolíme a popepříme. Slaninkou vyložíme srnčí hřbet a naplníme hmotou. Pečeme. Pak vyklopíme a ještě dopečeme kůrku.

### Tip k receptu

Pokud nemáte srnčí hřbet, udělejte z hmoty váleček, pokladte slaninkou, přikryjete alobalem, který odstraníte ke konci pečení, ať je křupavá.

## Ingredience

- 1 houska
- 100 ml mléka
- 1 vařená brambora
- svazek petrželky
- 1 lžíce kaparů
- 250 g hovězího mletého masa
- 250 g telecího mletého masa
- 100 g pikantního salámu
- 80 g sýra Gran Moravia (nastrouhaného na jemno)
- 2 vejce
- 2 lžíce mouky
- 2 lžíce oleje
- mletý pepř
- sůl
- 150 g jemně nařezané anglické slaniny

## Kategorie

Italská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Párty občerstvení

