

Masová sekaná s houbami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 5

1931 kalorií , **0 g** cukrů , **116 g** tuků , **186 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/masova-sekana-s-houbami>

Příprava

Rohlík nakrájíme na kostičky a namočíme do mléka. Houby nakrájíme na menší kousky a na lžičce oleje chvíli restujeme. Lehce je osolíme, okmínujeme a necháme vychladnout. Cibuli nasekáme a na pánvi ji na lžičce oleje orestujeme dozlatova. Do mísy dáme maso, vymačkaný rohlík, vejce, připravené houby, osmaženou cibuli, rozmačkaný česnek, slaninu nakrájenou nadrobno, sůl a koření a dobře vymícháme. Ze směsi buď utvoříme šišku nebo ji vložíme do formy na chlebiček, kterou je dobré vyložit alobalem, aby se nám sekaná dobře vyklopila. Na povrch položíme bobkové listy. Pečeme při 200°C asi 45 minut dozlatova.

Tip k receptu

Podáváme s bramborovou kaší nebo s čerstvým chlebem a kyselou zeleninou.

Ingredience

- 750 g mletého masa
- talířek hub
- 1 rohlík
- šálek mléka
- 1 vejce
- 1 cibule
- 2-3 stroužky česneku
- 50 g libové anglické slaniny
- sůl
- troška drceného kmínu
- troška kořenící směsi Domácí sekaná Rossk
- lžice oleje
- 2 bobkové listy

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Hlavní chod

