

Ostravská domácí sekaná



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: **10**

156 kalorií , **1 g** cukrů , **2 g** tuků , **8 g** bílkovin

Autor: beruska1986

Odkaz: <https://srecepty.cz/ostravska-domaci-sekana>

Příprava

Maso dáme do mísy, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, vejce, rohlíky nakrájené nadrobno a namočené v mléku, majoránku, hořčici, sůl, pepř, utřený česnek. Promícháme a dáme asi na půl hodiny do chladničky. Ze směsi vytvarujeme dvě šišky, doprostřed vložíme vařené vejce, drůběží párky a sterilované okurky. Poté dáme do pekáčku, podlijeme trochou vody nebo vývaru a upečeme v rozehřáté troubě. Během pečení maso obracíme a poléváme vypečenou šťávou.

Ingredience

- 1 balení hovězího mletého masa
- 1 balení vepřového mletého masa
- 3 vejce
- 3 lžíce majoránky
- 1 lžíce soli
- 1 lžička pepře
- 4 rohlíky
- 3 cibule
- 7 stroužků česneku
- 150 ml mléka
- 30 ml kremžské hořčice
- 6 sterilovaných okurek
- 3 dietní párky

Kategorie

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

