

Výborná domácí sekaná

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 8

- Mleté maso hovězí 500 g
- Mleté maso vepřové 500 g
- Mléko 200 ml
- Cibule 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Vejce 2 ks
- Sůl 2 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Majoránka 2 špetka
- Rohlíky 2 ks
- Česnek 4 stroužek
- Kmín 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Rohlíky bez špiček nakrájíme na kostičky a namočíme do mléka. Necháme nasáknout a poté vymačkáme přebytečné mléko. K vymačkaným rohlíkům přidáme mleté maso, nadrobno pokrájenou cibuli, prolisovaný česnek, osolíme, opepříme, přidáme majoránku a kmín a vejce a vše pořádně promícháme a prohněteme. Hněteme nejméně 5 minut, aby se směs pořádně spojila. Docílíme tím, že nám sekaná nebude tolik praskat. Je-li směs příliš řídká, tak přisypeme trochu strouhanky.

Zapékací mísu vytřeme olejem nebo sádlem. Ze směsi vytvoříme bochánek, který vložíme do mísy. Bochánek potřeme vodou a podlijeme. Vložíme do trouby předehřáté na 200°C a zapečeme 10 minut, aby se zatáhla. Poté snížíme na 180°C a dopečeme cca 45 minut. V průběhu dopékání můžeme potřít vejce. Vytvoří se pěkná kůrčička.