

Americká sekaná

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezádáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg mletého předního hovězího

klobása

3 dkg másla

2 cibule

1 mrkev

kousek celeru

1 paprika

2 stroužky česneku

černý pepř

římský kmín

muškátový ořech

3 vejce

125 ml ostrého kečupu

125 ml mléka

10 dkg strouhanky

Postup

Rozpustíme máslo, přidáme zeleninu, česnek a vše orestujeme až do změknutí. Směs dáme zchladit. Do mletého masa s klobásou přidáme mléko, vejce s kořením, kečup a strouhanku. Přidáme zeleninovou směs a prohněteme rukama. Hmotu dáme do formy na toastový chléb a pečeme asi 40 minut. Podáváme s bramborovou kaší s česnekem a bazalkou.