

Česká sekaná klasická

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

0,75 kg mletého masa (polovinu vepřového a polovinu hovězího)

1 malá cibule

1 lžička sádla (oleje)

malá kytička petrželové natě

2 žemle (mohou být i starší)

2 až 3 vejce

50 g slaniny

pepř a sůl

1 lžíce sádla

1 lžičky hladké mouky

strouhaná houska - strouhanka

Postup

Dnes již většinou koupíme jemně umletou směs přímo v obchodě. V případě, že dáváme přednost vlastní přípravě mletého masa odstraníme z koupeného masa šlachy a nakrájíme je přes vlákna, aby se snadněji mlelo. Do mlýnku dáváme střídavě kousky hovězího a vepřového masa a nakonec semeleme i žemle, předem namočené do vody a dobře vymačkané. Směs osolíme, opepříme, přidáme cibuli osmaženou na tuku do světle žlutá a lehce osmaženou petrželovou natí. Pak přidáme vejce rozšlehaná metlou (jeden bílek si uschováme na potřetí pečení), slaninu nakrájenou na kostičky. Směs zahustíme podle potřeby strouhankou a dobře promícháme. Utvoříme dvě šišky, potřeme je bílkem a dáme do pekáče na rozehřátý tuk. Pečeme při 180°C, za častého polévání a podlévání, asi 1 hodinu. Vypečenou šťávu zaprášíme moukou, osmahneme, podlijeme a povaříme.

Příloha:

dušené brambory a zelí