

Kančí - Sekaná z divočáka

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezhodno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

zelená petrželka

200 g slaniny

2-3 zelené papriky

2 celá vejce

česnek, cibule

1,5 kg masa z divočáka (plec)

sůl, pepř, majoránka, divoké koření

0,5 kg masa hovězího

strouhanka

Postup

maso umeleme na středně hrubo, smícháme s cibulí a česnekem, přidáme nahrubo nastrouhanou papriku, pokrájenou petrželku a na drobné kostičky nakrájenou slaninu okořeníme přidáme vejce a strouhanku aby nám vzešla středně tuhá hmota. Uděláme šišku, kterou dáme do sádlem vymazaného pekáče, pečeme v troubě vyhřáté na 180-200 stupňů zhruba 1,5 hod

Doporučená příloha:

vařené brambory