

Sekaná pečeně nadivoko

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g zvěřiny (zaječí
srnčí
jelení)

500 g vepřového bůčku

500 g uzeného bůčku

sůl

2 velké cibule

celer

petržel

mrkev

10 zrněk pepře

5 zrněk jalovce

5 zrněk nového koření

5 housek

sklenička mléka

podle potřeby vývar ze zvěřinových kostí

5 stroužků česneku

5 vajec

0,5 citronu

muškátový oříšek

nať libečku

podle potřeby olej

strouhanka podle potřeby

Postup

Dobře očištěné a omyté maso vaříme a zvěřinu na mírném ohni v osolené vodě. Asi po 30 minutách přidáme kořenovou zeleninu, cibuli, pepř, nové koření a jalovec. Maso a zvěřinu vyndáváme postupně, a to podle druhů. Mezitím namočíme do mléka housky nakrájené na menší kousky. Uvařené maso vykostíme a umeleme společně s cibulí. Přidáme vymačkané housky; zalijeme trochou vývaru a promícháme. Pak přidáme česnek utřený se solí, vejce, nastrouhanou citronovou kůru, okořeníme nastrouhaným muškátovým oříškem, najemno nasekanou natí libečku a znovu dobře promícháme. Pokud je těsto řídké, zahustíme je podle potřeby strouhankou. Z těsta vytvarujeme šišky. Pekáč vymažeme olejem a do něho klademe sekanou. Po dobu pečení podléváme vývarem a přeléváme vypečenou šťávou. Podáváme s bramborovou kaší a zelným salátem.