

Bylinková sekaná

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 větší houska
1 svazek petržele
1 cibule
500 g mletého masa
1 vejce
1-2 lžičky hořčice
sůl
pepř
150 g goudy
400 g brambor
400 g mrkve
1 pórek
200 ml smetany

Postup

Housku namočíme do vody. Petrželku nasekáme. Oloupeme cibuli a nakrájíme na ksotičky. Vymačkáme housky, smícháme ji s masem, přidáme cibuli, petrželku a vejce. Ochutíme hořčicí, solí a pepřem. Ze směsi vytvarujeme šišku a položíme ji do pekáče. Podélně ji několikrát nařzneme. Sýr nakrájíme na dlouhé proužky a vložíme je do zářezu v sekané. Troubu předehřejeme na 200 stupňů. Oloupeme a na kostičky nakrájíme brambory. Mrkev s pórkem nakrájíme nakolečka, zeleninu přidáme k masu. Smetanu ochutíme solí s pepřem, přelijeme jí zeleninu a dáme do trouby. Pečeme asi 60 minut.