

Babiččina zapečená sekačka

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

700 gramů mletého masa
1 sklenice zavařeného leča
1 větší hrnek strouhanky
2-3 stroužky česneku
1 vajíčko
majoránka
sůl

Postup

Mleté maso dáme do misky, přidáme strouhanku, vajíčko, rozetřený česnek, osolíme a ochutíme majoránkou. Všechno to důkladně promícháme a prohněteme. Vzniklou hmotu napěchujeme na dno menšího pekáčku nebo zapékací misky. **POZOR!** Z hmoty neděláme šišku ale pěkně jí naplácneme na dno misky až do stran. Zalejeme zavařeným lečem a dáme do trouby péct. Pečeme odhaduju tak 30-40 minut. Při pečení můžem ještě trochu podlévat vodou, aby nám vznikla šťávička. Z leča se totiž jinak vypeče voda a zůstane nám jen zelenika nahoře. Hotovou sekačku nakrájíme na porce, na talíři pak ještě polejeme šťávičkou s vypečenou zeleninou.

Poznámka

Doporučená příloha: S vařeným bramborem.