

Lahůdková sekaná

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

750 g vepřového masa (ramínko, krkovice)

250 g tučnějšího uzeného masa

2 cibule

4 stroužky česneku

vegeta

sůl

3 lžíce hladké mouky

1 bílek

plátky slaniny

Postup

Maso pomeleme, přidáme cibuli, česnek, vymačkané žemle, vegetu, sůl, vejce a hladkou mouku. Vše smícháme a dobře propracujeme. Vytvarujeme menší šišky, do kterých můžeme zastrčit telecí párek nebo natvrdo vařená vejce. Šišky vložíme do vymazaného pekáče, potřeme rozšlehaným bílkem a povrch poklademe plátky slaniny, které připevníme párátky. Podlijeme trochou vody s masoxem. Přiklopené pečeme hodinu, pak odkryjeme a během dopékání poláváme vypečenou šťávou.