

Sekaná

Tradiční sekaná je oblíbená v řadě světových zemí. Můžeme ji také naplnit jako roládu vejcem, okurkou a klobásou.

Ingredience

- 1kg mletého masa
- 1-2 cibule
- 3-4 stroužky česneku
- 2 vejce
- sůl a pepř
- majoránka
- 2 staré rohlíky
- 200 ml mléka
- strouhanka
- olej

Postup

1. Rohlíky nakrájíme na kostičky a namočíme v mléce.
2. Nasekáme cibuli a zlehka osmažíme.
3. Maso okořeníme a smícháme s prolisovaným česnekem, majoránkou, vejci a cibulí.
4. Do směsi přidáme také rohlíky.
5. Vše pořádně promícháme a přidáme strouhanku, když bude potřeba.
6. Vytvarujeme do dvou šišek a vložíme do vymaštěného pekáče.
7. Pečeme při 180°C asi 75 minut. Občas podlijeme.
8. Podáváme s bramborem, kaší nebo s chlebem.