

Maminčina sekaná



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 8

3788 kalorií , **1 g** cukrů , **1 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: sigr

Odkaz: <https://srecepty.cz/mamincina-sekana>

Příprava

Maso umeleme a rohlíky namočíme do mléka. Do mletého masa přidáme vejíčka, na kousky nakrájenou cibuli, hladkou mouku a zamícháme. Potom přimícháme namočené rohlíky, osolíme, dochutíme majoránkou, pepřem a česnekem. Pokud je směs příliš řídká, přidáme lžíci mouky nebo strouhanky. Vše dobře promícháme a necháme zhruba hodinu odležet. Ze směsi po hodině vytvarujeme šišky, dáme na pekáč, potřeme bílkem, či vodou a pečeme v troubě při 180 stupních asi 50–60 minut. Během pečení můžeme podlít vodou.



Ingredience

- 1,5 kg vepřové plece
- 5 rohlíků
- 1/2-3/4 l mléka
- 4 vejce
- 2 lžíce hladké mouky
- 3-5 stroužků česneku
- 2 větší cibule
- 1 lžíce soli
- troška pepře
- troška majoránky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod