

Plněná sekaná z pekárny



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 6

3169 kalorií , **1 g** cukrů , **225 g** tuků , **204 g** bílkovin

Autor: mrak

Odkaz: <https://srecepty.cz/plnena-sekana-z-pekarny>

Příprava

Mleté maso, vejíčka, veku namočenou v mléce a koření zpracujeme a vložíme do domácí pekárny (používám ETA HARMONY). Pozor do nádoby nedávat míchací háky. V těstě vytvoříme prostor pro vařená vejíčka, párek a okurku. Vše zakryjeme masovou hmotou. Dáme program pečení na 1 hodinu a pak ještě 15 minut. Propečení zjistíme pomocí špejle. Po upečení slejeme masnotu a vyklopíme.

Ingredience

- 1 kg vepřového mletého masa
- 5 vajec (z toho 3 uvařené)
- 150 g veku
- 1 lžička soli
- 1 lžička koření na mleté maso
- majoránka
- 2 debrecinské párky
- 2 sterilované okurky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny