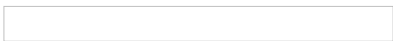


Sekaná pečeně s hrachem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

2069 kalorií , **0 g** cukrů , **71 g** tuků , **169 g** bílkovin

Autor: Kantarina

Odkaz: <https://srecepty.cz/sekana-pecene-s-hrachem>

Příprava

Hrách si přes noc namočíme do studené vody, druhý den ho v téže vodě uvaříme doměkka. Scedíme, protřeme sítem a promícháme s mletým masem. Přidáme kostičky slaniny, utřený česnek, nasekanou cibuli, vejce, osolte a opepřete. Směsí naplníme sádlem vymazaný pekáček a upečeme.

Ingredience

- 500 g hovězího mletého masa
- 200 g hrachu
- 50 g slaniny
- 1 ks vejce
- 1 ks malé cibule
- 3 stroužky česneku
- 1 lžička soli
- 1 lžíce mletého pepře
- 2 lžíce sádla

Kategorie

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