

Sekaná pečínka ze zajíce



Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 8

3905 kalorií , **1 g** cukrů , **316 g** tuků , **140 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/sekana-pecinka-ze-zajice>

Příprava

Zvyčajne pripravujeme fašírku z prednej časti zajaca, ale ak je zajac malý, môžeme ju pripraviť z celého. Mäso teda dôkladne umyjeme, rozdelíme na časti, dáme variť do hrnca spolu s pokrájanou cibuľou, koreninami a soľou. Uvarené mäso oberieme z kostí. Pritom dávame pozor na broky. K uvarenému mäsu pridáme surovú bravčovinu, žemle namočené vo víne, cibuľu, cesnak a všetko zomelieme. Do mletej zmesi primiešame koreniny (mleté čierne korenie, majorán, nové korenie, d'umbier), posolíme podľa chuti. Nakoniec primiešame slaninu pokrájanú na kocky. Ak je zmes príliš tuhá, prilejeme do nej trošku bieleho vína alebo vody. Sformujeme valec, obalíme v strúhanke a dáme pieť na pekáč na niekoľko plátkov slaniny a trochu masla.



Tip k receptu

Podávame ju teplú i studenú, so zemiakmi, rôznymi šalátmi, chlebom alebo bielym pečivom. Je dobrá aj s knedľou a smotanovou omáčkou. Z podobnej zmesi robíme aj zajačie (kraličie) karbonátky. Vyprážame ich na tuku a podávame k nim zemiaky, červenú kapustu, nakladanú cviklu.

Ingredience

- ✓ Na uvaření: Přední část zajíce, játra a srdce
- ✓ 1 větší cibule
- ✓ 4-6 kuliček pepře a nového koření
- ✓ špetka tymiánu
- ✓ 2-3 bobkové listy
- ✓ 20 g soli
- ✓ 1000 ml vody
- ✓ Dále: 800 g vepřového masa
- ✓ 2-3 housky namočené ve víně
- ✓ 1 velká cibule
- ✓ sůl a pepř podle chuti
- ✓ 2-3 stroužky česneku
- ✓ troška majoránky a zázvoru
- ✓ 3 vejce
- ✓ 100 g slaniny pokrájené na kostičky
- ✓ 50 g slaniny v plátcích
- ✓ 80 g másla
- ✓ 3-4 lžíce strouhanky na obalení sekané

Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Zima, Zvěřina, Něco

extra, Labužník, Hlavní chod

