

# Sekaná Tex-Mex



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**1436** kalorií , **0 g** cukrů , **107 g** tuků , **95 g** bílkovin

**Autor:** Jana Smidži

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/sekana-tex-mex>

## Příprava

Cuketu nastrouháme na nudličky. Mleté maso osolíme, opeříme a smícháme s cuketou. Přidáme koření Tex-Mex Taco, smaženou sušenou cibuli, sušený medvědí česnek a vajíčko. Promícháme a směs zahustíme strouhankou. Utvoříme šišku, dáme do pekáče a povrch potřeme rozšlehaným vajíčkem, aby nepopraskal. Podlijeme vodou a v troubě upečeme do zlatova.



### Tip k receptu

Podáváme s brambory nebo pečivem.

## Ingredience

- ✓ 1/2 kg mletého masa
- ✓ 1 malá cuketa
- ✓ 2 lžice koření Tex-Mex Taco
- ✓ 1 lžice sušené smažené cibule
- ✓ 1 lžice medvědího česneku
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 2 vejce
- ✓ 2 lžice strouhanky

## Kategorie

Obyčejný den, Mexická, Celoročně, Maso, Rodina, Hlavní chod

