

# Sekaná v bramborovém těstíčku



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 6

291 kalorií , 1 g cukrů , 18 g tuků , 21 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/sekana-v-bramborovem-testicku>

## Příprava

Načistíme si cibule a česnek a vše najemno nasekáme. Vložíme do mísy a přidáme 2 vejce, koření (kromě kmínu a Vegety) a mleté maso. Vše řádně promícháme a necháme chvíli odležet, ať se ingredience dobře spojí. Mezitím si dle návodu připravíme bramborové těsto v prášku. Masovou směs ochutnáme na špičce nože a pokud je to nutné, dochutíme ji Vegetou. Bramborové těsto si rozválíme a vykrajujeme malé čtverečky nebo obdelníčky (podle toho, jaké tvary chceme získat) a plníme masovou směsí. Pořádně je musíme uzavřít, aby se nám v troubě neotevřely a maso nevyteklo. Vyrožime si plech pečícím papírem a rovnoměrně na něj klademe naplněné bochánky. Nakonec si rozšleháme vejce a všechny bochánky s ním potřeme, aby měly po dopečení krásně zlatavou barvu. Poté je ještě posypeme kmínem a dáme do středně vyhřáté trouby. Pečeme, dokud bochánky krásně nezezlátnou.

## Ingredience

- ✓ 1 balení hovězího mletého masa
- ✓ 2 cibule
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 1 lžička majoránky
- ✓ troška Vegety
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 0,5 lžičky pepře
- ✓ 2 lžičky kmínu
- ✓ 3 vejce
- ✓ 1 lžička adžiky
- ✓ 1 balení bramborového těsta v prášku

## Kategorie

Narozeniny, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Rodina, Předkrm

