

# Sekaná ze špekáčků



Obtížnost: 

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 1h 20min  
Celkový čas: 1h 55min , Porce: 4

**1329** kalorií , **1 g** cukrů , **63 g** tuků , **129 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/sekana-ze-spekacku>

## Příprava

Mleté maso dáme do misky, přidáme namleté špekáčky, nadrobno nasekanou cibuli, utřený česnek se solí. Rohlíky nakrájíme na kostičky a namočíme do mléka, a necháme je, aby to mléko nasákly do sebe. Poté přidáme k masové směsi rohlíky namočené v mléce, vejce, strouhanku podle potřeby, opepříme. Vytvarujeme šišku, dáme do tukem vymazaného pekáčku a pečeme při 200 °C, cca 50-60 minut. Podle potřeby podléváme během pečení výpekem.

## Ingredience

- ✓ 500 g mletého masa
- ✓ 4 ks špekáčků
- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 6 stroužků česneku
- ✓ 2 ks vajec
- ✓ 2 ks rohlíků
- ✓ 0,25 l mléka
- ✓ trochu strouhanky
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod