

# Sekaná ze tří druhů mas



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 50min , Porce: 6

211 kalorií , 1 g cukrů , 1 g tuků , 7 g bílkovin

**Autor:** jessynka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/sekana-ze-tri-druhu-mas>

## Příprava

Maso umeleme na masovém strojku přes desku s menšími otvory 2-2,5 milimetru, smícháme, přidáme strouhanou nebo mletou cibuli, prolisovaný česnek, vejce, asi 3 lžíce hladké mouky, sůl, pepř a vše pečlivě prohněteme. Z těsta utvoříme podlouhlou šišku nebo dáme na pekáč na pečící papír, potřeme bílkem a pečeme v troubě.

## Ingredience

- 250 g hovězího mletého masa
- 250 g vepřového mletého masa
- 200 g uzeného masa
- 50 g anglické slaniny
- 2 cibule
- 3 stroužky česneku
- 3 vejce
- 3 lžíce hladké mouky
- 1 bílek
- sůl
- pepř

## Kategorie

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

