

Sekaná

6–8 porcí

SUROVINY

- 500 g vepřové krkovice nebo plece
- 500 g hovězího krku nebo plece
- 2 rohlíky
- 200 ml mléka
- 120 g toustového chleba
- 250 g oloupané cibule
- 25 g oloupaného česneku
- 150 g slaniny
- 2 vejce
- 15 g soli
- 2 lžičky čerstvě mletého pepře
- voda

Před pečením odeber lžící část hmoty, vytvaruj z ní placku a usmaž ji v pánvi na rozpáleném oleji. Ochutnej a případně hmotu dochut'.

POSTUP

Troubu rozehřej na 250 °C.

Rohlíky nakrájej na kostky o hraně 2 cm, vlož do mísy, přelij mlékem a nech 30 minut odstát.

Toustový chleba nakrájej na kostičky o hraně 0,5 cm. Polož je na plech a vlož do rozehřáté trouby na 10 minut. Poté krutony přendej na talíř a nech vychladnout.

Teplotu v troubě sniž na 180 °C.

Maso umel na středně hrubo. Cibuli a česnek nakrájej najemno. Slaninu nakrájej na kostičky o hraně 0,5 cm.

V míse smíchej maso, cibuli, česnek, slaninu, rohlíky namočené v mléce, vejce, sůl a pepř a důkladně hmotu propracuj. Přidej krutony a zlehka promíchej. Nech odležet 10 minut.

Z masové hmoty vytvaruj rukama namočenýma ve studené vodě kouli, 3× jí udeř o pracovní desku a pokaždé z ní opět vytvaruj kouli. Díky tomu bude hmota kompaktnější.

Z hmoty vytvaruj válec, polož do pekáče a potřij vodou. Do pekáče vlij vodu do výšky 2 cm. Pekač vlož do rozehřáté trouby a peč 1,5 hodiny nebo dokud nemá maso ve středu teplotu 85 °C. Během pečení maso 3× přelij vypečenou šťávou. Po upečení nech maso odpočinout 10–15 minut.



Prostě vás naučíme vařit...

www.prakul.cz