Sekaná s houbami

Toprecepty.cz

Ingredience

- 60 dkg mletého vepřového masa
- 40 dkg mletého hovězího masa
- 1 rohlík nebo houska
- vejce — 3
- cibule — 1
- česnek — 3 stroužek
- 50 dkg čerstvých hub
- pepř
- majoránka
- sůl
- olej

Postup

Pečivo namočíme do studené vody, cibuli nakrájíme nadrobno a usmažíme dozlatova na oleji. K cibuli přidáme houby a krátce vše podusíme. V míse smícháme oba druhy masa, vajíčka, sůl, pepř, majoránku a prolisovaný česnek. Namočené pečivo natrháme na kousky, vymačkáme vodu a přidáme spolu s cibulí a houbami do směsi. Masovou směs rozdělíme na polovinu, z každé vytvarujeme šišku, kterou pořádně uplácáme, abychom z ní vyhnali vzduch a dobře držela pohromadě. Nakonec je uhladíme rukama namočenýma ve studené vodě, položíme do pekáčku na pečící papír a dáme péci na 30 minut na 200 st.C. Pak teplotu stáhneme na 160 st.C a pečeme ještě 20 minut.

Zdroj: cilka.eu