

# *SEKANÁ PEČENĚ*

- mleté maso (hovězí s vepřovým v poměru asi 3:2)
- vejce
- cibule
- česnek
- bylinky
- pepř a sůl
- majoránka
- mléko
- strouhanka
- olej (slunečnicový) nebo sádlo
- případně - vařená vejce

Do mísy dáme maso, přidáme vejce, nakrájenou cibuli, prolisovaný česnek, koření a bylinky, sůl, trochu strouhanky, kterou zalijeme mlékem. Zpracujeme. Na prkénku posypaném strouhankou připravíme jeden nebo dva válečky. Dovnitř můžeme vložit uvařená vejce. Válečky položíme do pekáčku, kam jsme nalili olej, a přikryjeme. Pekáček dáme do rozpálené trouby a pečeme asi hodinu, po půl hodině obrátíme. Doba pečení je kratší, pokud děláte válečky dva. Sekanou můžeme podlít trochou horké vody a ke konci dopéct odkryté, abychom získali kůrčičku.

