

Pečená sekaná s klobásou

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Najemno nakrájíme cibuli a prolisujeme česnek. Smícháme s mletým masem. Přidáme vejce, osolíme, opepříme a pořádně zamícháme. Vymažeme pekáč a dáme do něj polovinu masové směsi. Doprostřed dáme párek. Zakryjeme ho zbytkem masové směsi. Pečeme na 200°C asi 45–60 minut. Poté necháme sekanou lehce vychladnout, vyndáme ji z formy a nakrájíme na plátky. Nejlépe s bramborami a zeleninovým salátem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Česnek** - 2 g
- **Mleté maso míchané** - 500 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 5 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Originál kuřecí párky 80% masa 200 g** - 200 g
- **Vejce** - 50 g

