

Sekaná se sušenými rajčaty

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na kostičky nakrájené bílé pečivo zalijeme mlékem a necháme pečivo nasáknout. Kořenovou zeleninu nastrouháme na jemném struhadle, na pánvi ji orestujeme na másle a necháme zchladnout. Do mísy k pečivu a mléku přidáme mleté maso (použijeme doma namleté nebo kvalitní od řezníka, aby neobsahovalo moc vody), orestovanou kořenovou zeleninu, vejce, nakrájená sušená rajčata, hrst parmazánu a hrst nasekané lístky čerstvé plocholisté petrželky, dosolíme, opepříme a důkladně, nejlépe rukama, promícháme. Tuto směs necháme v pokojové teplotě asi 30 minut odpočívat. Troubu předehřejeme na 180°C. Poté z ní vytvarujeme dvě šišky sekané a pečeme je asi 30 minut. Podáváme například s bramborovu kaší.

Ingredience

- **Mrkev** - 50 g
- **Petržel** - 50 g
- **Celer** - 25 g
- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 5 g
- **Mleté maso míchané** - 750 g
- **Parmazán 100 g** - 50 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 150 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 20 g
- **Měkké housky 180 g (2x90 g)** - 180 g
- **EXCLUSIVE Sušená rajčata s bazalkou 210 ml** - 25 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

