

SEKANÁ - ČI, ĀAM

ĀšterĀ½, 02 leden 2018

Narodila jsem pĀmi uklízení svou starou psanou kuchařku - a v ní svĀj starý recept na sekanou; a rozhodla se, Āe by nebylo špatné, ji zase udĀlat. Jednak je dobrá hned ten den, napĀ. s lahodnou brkařící, následně je fantastická jako studená druhý den do sendviče. No, a myslím, Āe tahle sekaná má vřede, co by mĀla mít. Skvělou barvu, skvělou strukturu a skvělou chuť. KouknĀte:

Složení Kilo libového mletého 2 lžíce sušené mleté cibule nebo 1 šalák nakrájené čerstvé cibule 4 lžíce česneku mletého 1 lžička soli 1/2 lžičky černého pepře 2 vejce lehce uvařená 1 šalák 1 lžička italské koření 2 lžíce steakové omáčky 2 lžíce kečupu 2 lžíce majonézy 2 lžíce worcestershirského 1/2 šalku kečupu 2 lžíce hnědého cukru 1 lžíce balsamicového oleje čerstvá petrželka **Postup** PĀmedle troubu na 180 stupĀ. Smíchejte všechny ingredience. Tvarujte lehce do šišky a položte na pečící papír na mĀku, kterou dáte na plech. Papír jsem drobnĀ propíchala, aby pĀbytečný tuk mohl odtéci a zĀstala m super sekaná... Pečte cca 40 minut. Zvyšte teplotu o něco víc a pečte dalších 15 minut (bude kráska). V misce smíchejte pĀsady na polevu. Nalijte na horní část sekané a pečte dalších 10 minut. Ozdobte nakrájenou čerstvou petrželkou. P.S. Doporučené časy jsou jen "doporučené", záleží pĀedevším na spolupráci vařící trouby a vás, jak jste na tom... :-D d@niela