

Sekaná pečeně s hráškem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Postup přípravy

Hovězí maso posolíme a umeleme s cibulí. Přidáme vodu a vymícháme, až je hmota lepivá. Poloviční dávku vepřového masa umeleme nahrubo a druhou část nakrájíme na kousky. Do hmoty dáme mléko, vejce, strouhanku, rozetřený česnek se solí, pepř, mouku, hrášek, umleté vepřové maso, slaninu a vepřové maso nakrájené na kousky. Vše promícháme a vytvoříme šišky. Vkládáme je do pekáče, který vytřeme tukem. Při pečení podléváme vodou, až jsou šišky dozlatova opečené.

Ingredience

- **Cibule volná** - 24 g
- **Česnek** - 6 g
- **Vejce** - 25 g
- **Jedlá sůl** - 12 g
- **Hovězí přední** - 240 g
- **Vepřové maso (kotlety)** - 140 g
- **Strouhanka** - 54 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 24 g
- **Pitná voda nesycená** - 90 g
- **Hrášek v mírně slaném nálevu** - 25 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 0.6 g
- **3,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 1 l** - 60 g
- **Olej slunečnicový** - 40 g
- **Špaldová mouka hladká 1 kg** - 18 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

