

SEKANÁ - ČI, ĀAM

ĀšterĀ½, 02 leden 2018

NĀ;la jsem pĀ™i uklízení svou starou psanou kuchaĀ™ku - a v ní svĀĵ starý recept na sekanou; a rozhodla se, Ā¾e by nebylo špatné, ji zase udĀĵlat. Jednak je dobrá hned ten den, napĀ™. s lahodnou brkaší, následnĀĵ je fantastická jako studená druhý den do sendviĀe. No, a myslím, Ā¾e tahle sekaná má vše, co by mĀĵla mít. SkvĀĵlou barvu, skvĀĵlou strukturu a skvĀĵlou chuĀĵ. KouknĀĵte:

SloĀ¾ení Kilo libového mletého 2 IĀ¾íce sušené mleté cibule nebo 1 šálek nakrájené Āerstvé cibule 4 IĀ¾iĀky Āesneku mletého 1 IĀ¾iĀka soli 1/2 IĀ¾iĀky Āerného pepĀ™e 2 vejce lehce šlehaná 1 šálek s 1 IĀ¾iĀka italské koĀ™ení 2 IĀ¾iĀky steakové omĀky 2 IĀ¾íce keĀupu 2 IĀ¾íce majonézy 2 IĀ¾íce worcestershirske 1/2 šálku keĀupu 2 IĀ¾íce hnĀĵého cukru 1 IĀ¾íce balsamicového oleje Āerstvá petrĀ¾elka Postup PĀ™edeh troubu na 180 stupĀĀ Smíchejte všechny ingredience Tvarujte lehce do šišky a poloĀ¾te na peĀícín papíĀ™e na mĀ™iĀku, kterou dáte na plech. Papír jsem drobnĀĵ propíchala, aby pĀ™ebyteĀný tuk mohl odtéci a zĀĵstala m super sekaná… PeĀte cca 40 minut. Zvyšte teplotu o nĀĵco víc a peĀte dalších 15 minut (bude kĀreĀka) V misce smíchejte pĀ™ísady na polevu. Nalijte na horní Āást sekané a peĀte dalších 10 minut. Ozdobte nakrájenou Āerstvou petrĀ¾elkou. P.S. DoporuĀované Āasy jsou jen „doporuĀované“, záleĀĵí pĀ™edevším na spolupráci vaší trouby a vás, jak jste na tom… :-D d@niela