Sekaná pečeně

Cuisine: **Czech**
Food category: **Minced meat**

Author: Jan Malachovský
Company: Retigo

Program steps

1	Combination	80 %	Termination by core probe temperature	75 °C	140 °C	80 %	
2	Combination	30 %	Termination by time	00:10 hh:mm	170 °C	100 %	

Ingredients - number of portions - 5

Name	Value	Unit
Mletého tučného vepřového masa	400	g
Mletého libového hovězího masa	400	g
Cibule	260	g
Mléko	300	ml
Česnek	6	pcs
Rohlík	3	pcs
Vejce	2	pcs
Kmín, malá lžíce	1	pcs
Majoránka, velká lžíce	1	pcs
Sůl	20	g
Pepř, malá lžíce	1	pcs

Directions

Do GN nalijeme vodu do výšky 2 cm. Rohlíky nakrájíme na kostky 1x1 cm, dáme do mísy a zalijeme mlékem, aby změkly. Cibuli nakrájíme najemno. Česnek oloupeme a prolisujeme.
Do mletého masa, přidáme namočené pečivo, zbylé suroviny a důkladně promícháme. Mokrýma rukama vytvarujeme z masové hmoty šišku. Uhladíme ji, na povrchu potřeme vodou a vložíme do GN.
Během pečení sekanou přeléváme vypečenou šťávou.
TIP: Konvektomat po hodině vypneme a sekanou v ní necháme ještě 15 minut dojít.
Poté sekanou nakrájíme na plátky, přelijeme vypečenou šťávou a můžeme podávat s bramborami nebo bramborovou kaší.

Recommended accessories

Enameled GN container