



Bramborový přívarék s nejlepší sekanou

Celkový čas:
2 h

Jídlo:
oběd

Porce:
6 – 8 porcí

Ingredience:

Na sekanou:

500 g mletého vepřového masa
500 g mletého hovězího masa
250 g anglické slaniny (plátky)
2 rohlíky
0,5 dcl mléka
8 vajec
4 stroužky česneku
1 cibule
1 PL majoránky
1 PL soli
1 ČL čerstvých lístků tymiánu
černé koření (dle chuti)

Na přívar:

1 kg brambor
250 ml smetany ke šlehání
3 bobkové listy
6 kuliček černého pepře
6 kuliček nového koření
6 kuliček růžového pepře
2 ČL soli
2 PL hladké mouky
1 PL octa

Na ozdobení:

Hrst nasekaného kopru

Postup:

1. Příprava sekané:

Uvařte 5 vajec (8 minut ve vroucí vodě), zchladte je a oloupejte. Předehřejte troubu na 185 °C. Nakrájejte rohlíky na kostky, pokropte je mlékem a nechte odstát.

V míse smíchejte mleté maso, česnek, cibuli, koření, bylinky, 2 vajíčka, 1 žloutek a nasáklé rohlíky. Dobře promíchejte.

Na prkénko položte slaninu, naneste masovou směs, přidejte vajíčka a zabalte.

Potřete rozšlehaným bílkem a pečte 50–55 minut.

2. Příprava přívaru:

Brambory nakrájejte na kostky, zalijte vodou (1–1,2 l) a přidejte bobkový list, sůl a koření. Vařte do poloměkka.

Přilijte smetanu, nechte přejít varem. Vodu s moukou dobře promíchejte, přidejte do hrnce a povařte do zhoustnutí. Odstavte z ohně, přidejte ocet a nasekaný kopr.

Přívar podávejte s nakrájenou sekanou, ozdobte čerstvým koprem.