17 ledna., 2025

# Čočková sekaná

Časová náročnost: 60 minut

## Seznam přísad

| | |
|---|---|
| 300 g | vařená čočka |
| 2 ks | mrkev |
| 2 ks | vejce |
| 1/4 ks | celer |
| 2 stroužek | česnek |
| 1 ks | cibule |
| | kmín celý |
| | sůl |
| | pepř |
| | strouhanka |
| | sádlo (na vymazání pekáčku) |

## Postup přípravy

Do předem uvařené čočky přidáme nahrubo nastrouhanou mrkev a celer. Přidáme vejce a prolisovaný česnek a najemno nakrájenou cibuli a ochutíme kmínem, solí a pepřem. Zahustíme strouhankou a vytvarujeme sekanou, kterou vložíme do předem vymaštěného pekáče. Pečeme cca 1 hodinu na 180 stupňů Celsia. Podáváme například s bramborovou kaší.