

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.