

# Sekaná z mletého masa a tvarohu

Časová náročnost: 60 minut

## Seznam přísad

1 kg	mleté maso (nejlépe směs hovězího a vepřového)
250 g	měkký tvaroh
150 g	tvrdý sýr (např. eidam 45%)
1 ks	cibule
4 stroužek	česnek
1 ks	čerstvá chilli paprička
1 lžíce	koření na mleté maso
	sůl



## Postup přípravy

Do mletého masa vmícháme měkký tvaroh, nahrubo nastrouhaný tvrdý sýr a nadrobno nasekanou cibuli. Směs ochutíme rozetřeným česnekem, nasekanou chilli papričkou a kořením na mletá masa s trochou soli. Vše důkladně promícháme. Ze směsi vytvarujeme jeden až dva válečky sekané, které položíme do pekáčku s trochou vody. Vložíme do předem vyhřáté trouby na 200 až 220°C a pečeme zhruba 45 minut. (V případě potřeby při pečení ještě podlijeme vodou.) Dozlatova upečenou sekanou podáváme nejlépe s vařenými brambory nebo bramborovou kaší.