

Recepty



Krůtí sekaná s houbami

Ingredience

mleté krůtí maso: **300 g**
čerstvé houby (hříby, žampiony, lišky,...): **100 g**
rohlíky: **1 ks**
mléko: **50 ml**
vejce: **1 ks**
jarní cibulka: **1 ks**
anglická slanina: **50 g**
stroužky česneku: **1 ks**
tvrdý sýr: **150 g**
majoránka: **1 KL**
olej
máslo
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Rohlík nakrájíme na malé kostičky, zalijeme mlékem a po 5 minutách mléko vymačkáme. Na pánvi rozehejeme malé množství oleje a necháme v něm rozpustit kousek másla. Na másle orestujeme houby nakrájené na malé kousky asi 10 - 15 minut, až se z nich vydusí všechna voda. Houby necháme vychladnout a na...

Krůtí sekaná s houbami - recept

Rohlík nakrájíme na malé kostičky, zalijeme mlékem a **po 5 minutách mléko vymačkáme**. Na pánvi rozežřejeme malé množství oleje a necháme v něm rozpustit kousek másla. Na másle orestujeme houby nakrájené na malé kousky **asi 10 - 15 minut**, až se z nich **vydusí všechna voda**. Houby necháme vychladnout a na stejné pánvi orestujeme nadrobno nakrájenou slaninu a bílou část jarní cibulky.

V míse smícháme rohlíky, houby, slaninu s cibulkou, vejce, zelenou část cibulky, prolisovaný česnek, majoránku, trochu soli a pepře. Vytvarujeme bochník sekané, který vložíme do pekáčku vymazaného máslem nebo použijeme formu na buchtu. Pečeme v troubě vyhřáté **na 180 °C asi 45 - 50 minut**. 20 minut před koncem pečení se může **krůtí sekaná s houbami** posypat nastrohaným sýrem, který na ní zezlátne.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí