Plněná sekaná – nejen velikonoční

https://www.varimesmarcelou.cz/hovezi-maso/plnena-sekana-nejen-velikonocni.html

Upéct si plněnou sekanou je radost. Práce není složitá, řekla bych, že je hravá. A výsledný chuťový i vizuální dojem vás dostane. Na velikonoce je jako dělaná. Jsou v ní vajíčka, a když použijete ta domácí, pak bude sekaná na talíři svítit jako jarní sluníčko.

Na přípravu 6 porcí sekané (cca 20 plátků 1,5 cm silných) budeme potřebovat

Na sekanou

- 600 g mletého masa (směs hovězího a vepřového)
- 1 čajovou lžičku soli
- 1 kávovou lžičku mletého černého pepře
- 1 celé syrové vejce
- 50 g Parmezánu nastrouhaného najemno (Grana Padano, Pecorino)
- 80 g strouhanky
- 2 archy papíru na pečení

Na náplň

- 200 g špenátu asi 1 minutu podušeného nebo kapusty kadeřavé (přibližně 3 minuty povařené)
- 80 g proscciuto crudo (plátky italské sušené šunky)
- 4 vejce vařená natvrdo

Doba pečení: 50 minut na 200 °C

Postup přípravy velikonoční plněné sekané

Nejdříve si uvaříme 4 stejně velká vajíčka natvrdo, a to tak, že od bodu varu vajíčka vaříme 10 minut. Po zchladnutí je oloupeme.

Podušený špenát na 1 polévkové lžíci vody necháme vychladnout. Pokud použijeme listy kadeřávku (kapusty kadeřavé), povařené je přendáme do cedníku a prolijeme je studenou vodou.

Vykrojení tuhého řapíku
Zdroj:Marcela Hackerová

Když listy kadeřávku vychladnou, vykrojíme z nich prostřední tvrdší řapíky.

Do mísy vložíme mleté maso, které jsme si vyndali z ledničky minimálně před dvěma hodinami.

Maso osolíme, přidáme mletý černý pepř, nastrouhaný Parmezán, rozklepnuté syrové vajíčko a postupně zapracujeme i strouhanku. Těsto na sekanou důkladně propracujeme rukou.

Zkontrolujeme, zda je těsto na sekanou dostatečně slané. Já do těsta ponořím lžičku a tu potom zlehka olíznu.

Příprava masového těsta
Zdroj:Marcela Hackerová

Těsto na sekanou umístíme doprostřed pečícího papíru a dlaní ho rozmáčkneme.

Prsty vytvoříme obdélník přibližně 20 x 15 cm. Přes obdélník položíme další papír na pečení tak, aby byl položený identicky jako první papír.

Pomocí válečku rozválíme těsto, umístěné mezi dvěma papíry na pečení do formátu 25 x 30 cm tak, aby síla těsta na sekanou byla přibližně 1 cm vysoká. Horní papír sejmeme a dáme stranou.

Já jsem neměla ideální obdélník. Vzala jsem nůž od příboru (nesmí být ostrý, protože by se papír prořízl a při pečení by z něj vytékal tuk), lze i cukrářskou kartu.

Kde těsto přebývalo, odkrojila jsem ho a přemístila do rohů a rukama tvořivě dopracovala obdélník. Jako když si děti hrají s modelínou.

Plněná sekaná – náplnění a zabalení
Zdroj:Marcela Hackerová

Na připravený obdélník rozložíme podušený špenát nebo povařený kadeřávek tak, aby byl minimálně 3 cm od kraje. Přes zelenou náplň položíme plátky italské sušené šunky „proscciuto crudo“.

Zelená a žlutá, to jsou barvy velikonoc.

Jako poslední vyskládáme uvařená vajíčka natvrdo. Položíme je na delší stranu sekané, pěkně jedno vedle druhého asi 5 cm od kraje.

Naplněné těsto na sekanou zarolujeme pomocí pečícího papíru, na kterém leží, stejně jako roládu.

Oběma rukama uchopíme papír a začneme zvedat těsto na sekanou přes uvařená vajíčka.

Nespěcháme, protože nemáme žádný časový limit. Sekanou vždy kousek postrčíme a papír držíme tak, aby prsty byly co nejblíže těstu. Jde to snadno, protože papír drží roládu až do úplného zarolování.

Pak přes zavinutou sekanou položíme konec papíru a stočíme ji jako karamelu. Konce papíru zavineme, aby při pečení nevytékal tuk do pekáče, který se během pečení okolo sekané vytvoří.

Zabalená sekaná v pekáči
Zdroj:Marcela Hackerová

Hotovou a zabalenou sekanou položíme do suchého pekáče. Pekáč vložíme do vyhřáté trouby na 200°C a pečeme ji 50 minut.

Upečenou sekanou vyndáme z trouby a necháme ji vychladnout. Pak ji opatrně rozbalíme, vyndáme ji na prkénko a z papíru přelijeme výpek do nějakého malého kastrůlku.

Pokud použijeme kvalitní libové maso, nebude výpeku mnoho. Sekanou krájíme na plátky, přibližně 1,5 cm široké.

Sekaná vypadá dekorativně a na chuť je výborná. Podáváme se šťouchanými bramborami, bramborovou kaší či dušeným zeleným hráškem nebo karotkou.