Sekaná pečeně

https://www.varimesmarcelou.cz/sekana-pecene

Už jen slovo sekaná podráždí moje chuťové pohárky. A je jedno, zda je plněná vajíčkem, zeleninou, párky nebo čímkoli vás napadne. Určitě nejvíc je pro mě sekaná pečeně z kvalitního masa s drobnými terčíky uzeného špeku. Při posledním nákupu mletého masa tak trochu podezírám pana řezníka, že v mixu masa nebylo jen hovězí a vepřové, ale i pěkná dávka zvěřiny.

Na přípravu 8 porcí sekané budeme potřebovat

- 500 g mletého masa (mix vepřového a hovězího)
- 400 g mletého hovězího masa (z kýty)
- 50 g uzeného špeku, nakrájeného na drobné kostičky
- 3 rohlíky nakrájené na malé kostičky
- 1 dl mléka
- 1 bílek
- 2 polévkové lžíce studené vody
- 8 g soli
- 2 čajové lžičky mleté sladké papriky
- Mletý černý pepř
- ½ kávové lžičky kajenského pepře
- 1 arch papíru na pečení

Čas pečení sekané:

- **50 minut na 200 °C zabalené**
- **10 minut na 170 °C rozbalené**

Postup přípravy sekané pečeně

Do mísy na zadělávání vložíme kostičky nakrájených rohlíků a zalijeme je 1 dl mléka. Necháme je lehce nasát vlhkost a vidličkou s delšími hroty je rozmělníme na kaši. Lze si pomoci sekáčkem.

K rohlíkové kaši přidáme obě mletá masa a kostičky slaniny. Vidličkou důkladně propracujeme maso s rohlíky tak, aby nám vznikla hladká směs (žádné hrudky a shluky). Je dobré si s tím dát práci.

Vždycky si říkám, že o pomoc požádám kuchyňský robot, ale nakonec to dám sama ručně.

Do dobře propracované hmoty přimícháme 2 polévkové lžíce studené vody, bílek, sůl, pepř, mletou sladkou papriku i kajenský pepř. Opět vše dobře promícháme, aby se koření dostalo všude a hmota na sekanou byla dohladka svázaná.

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

TIP: Připravím si sekanou den předem večer, zabalím ji do pevného sáčku vhodného na zamrazování a uložím ji do chladničky. Druhý den, než sekanou zabalím do papíru na pečení, s koulí masového těsta několikrát bouchnu o prkénko, abych z ní vypudila případné vzduchové bubliny.

Rozložíme si papír na pečení, těsto na sekanou ze sáčku vyjmeme, položíme k delšímu okraji papíru, rukama dotvoříme válec a jako poslední přes sekanou přejedeme navlhčenou dlaní.

Sekanou zabalíme do papíru na pečení tak, aby spoj zůstal nahoře. Nebude nám tak z ní vytékat případná šťáva. Konce papíru zatočíme jako u karamelky.

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



Po uplynutí této doby sekanou opatrně rozbalíme (pozor na horkou páru, mohla by nás opařit) a necháme ji pro barvu zapéct ještě 10 minut. Na tyto poslední minuty snížíme teplotu na 170 °C.

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

Podáváme se šťouchanými bramborami, pečenými bramborami v troubě nebo bramborovou kaší či s chlebem, hořčicí a kyselou okurkou.

