# Sekaná pečeně

Cuisine: **Czech**
Food category: **Minced meat**

Author: Jan Malachovský
Company: Retigo

## Program steps

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Combination | 80 % | Termination by core probe temperature | 75 °C | 140 °C | 80 % | |
| 2 | Combination | 30 % | Termination by time | 00:10 hh:mm | 170 °C | 100 % | |

## Ingredients - number of portions - 5

| Name | Value | Unit |
|---|---|---|
| Mletého tučného vepřového masa | 400 | g |
| Mletého libového hovězího masa | 400 | g |
| Cibule | 260 | g |
| Mléko | 300 | ml |
| Česnek | 6 | pcs |
| Rohlík | 3 | pcs |
| Vejce | 2 | pcs |
| Kmín, malá lžíce | 1 | pcs |
| Majoránka, velká lžíce | 1 | pcs |
| Sůl | 20 | g |
| Pepř, malá lžíce | 1 | pcs |

## Directions

Do GN nalijeme vodu do výšky 2 cm. Rohlíky nakrájíme na kostky 1x1 cm, dáme do mísy a zalijeme mlékem, aby změkly. Cibuli nakrájíme najemno. Česnek oloupeme a prolisujeme.
Do mletého masa, přidáme namočené pečivo, zbylé suroviny a důkladně promícháme. Mokrýma rukama vytvarujeme z masové hmoty šišku. Uhladíme ji, na povrchu potřeme vodou a vložíme do GN.
Během pečení sekanou přeléváme vypečenou šťávou.
TIP: Konvektomat po hodině vypneme a sekanou v ní necháme ještě 15 minut dojít.
Poté sekanou nakrájíme na plátky, přelijeme vypečenou šťávou a můžeme podávat s bramborami nebo bramborovou kaší.

## Recommended accessories

Enameled GN container