

# Sekaná Hubeňour

## Suroviny:

400 g Mletého masa  
4 ks Vejce  
100 g Plátkového sýra  
100 g Šunky  
Koření na mletá masa  
Sůl  
Pepř  
Potravinová folie  
Alobal



## Postup:

Uvaříme 4 vejce natvrdo.

(rada pro začátečníky: Aby se vejce dobře loupala, vyklovejte špičkou nože na širší prdelku vejce do skořápky díрку)



Připravíme si potravinovou fólii na pracovní desku tak, aby se na ní budoucí sekaná vešla. Pomůže nám při balení sekané.



Mleté maso na fólii vymačkáme do potřebné velikosti, osolíme opepříme a posypeme kořením.



Na mleté maso naskládáme sýr a šunku.



Vejce oloupeme, dvěma seřízneme prdelky na jedné straně a dvěma na obou.  
Naskládáme navrch.



Za pomoci fólie sekanou zabalíme. Rukama poté pomačkáním spojíme a uzavřeme konce.  
Ze všech stran pak osolíme, opepríme a okořeníme.



Připravíme si alobal. V něm se bude sekaná péct.



Kdyby se vám alobal při manipulaci potřhal, použijeme nový a připravený válec na alobalu vložíme do pekáče a zhruba do jedné třetiny zalijeme vodou okolo alobalu.



Troubu již máme předehřátou na 200 °C. Pekáček dáme do trouby. Sledujeme průběh pečení. Sekaná do alobalu pustí šťávu s ní jí poléváme a když je vršek tak akorát, dle našich představ (někdo má radši připečenější), vyjmeme z trouby.  
Hotovo.



**Dobrou chuť !!!**