Vařená sekaná z krůtího masa s vejci

https://varimesmarcelou.cz/drubezi-maso/varena-sekana-z-krutiho-masa-s-vejci.html

Ještě si pamatujete na legendární konzervu „krůtí maso s vejci“? Také vám chutnala? Pokud ano, tak si směle připravte podle mého receptu vařenou sekanou z krůtího masa s vejci. Chutná totiž úplně stejně, možná je ještě chutnější a hlavně je „bez konzervantů“. Je to ideální pokrm na léto. Jen přidejte salát nebo si ji připravte jako svačinu, až půjdete o prázdninách na houby.

Na přípravu 10 plátků sekané z krůtího masa budeme potřebovat

- 500-600 g krůtích prsou
- 3 celá syrová vejce
- 100 g nastrouhaného sýra s vyšším obsahem tuku (měla jsem červený čedar)
- 50 g strouhanky
- 1 čajovou lžičku soli (vrchem)
- 1 čajovou lžičku grilovacího koření
- 1 arch papíru na pečení
- 2 kusy alobalu o velikosti papíru na pečení

Postup přípravy vařené sekané z krůtího masa s vejci

Krůtí maso nakrájíme na menší kusy a vložíme je do sekáčku. Maso nasekáme najemno. Ale můžeme použít i mlýnek a maso namlít.

Nasekané či namleté maso přendáme do mísy, přidáme k němu všechna rozklepnutá vajíčka, nastrouhaný sýr, strouhanku, sůl i grilovací koření.



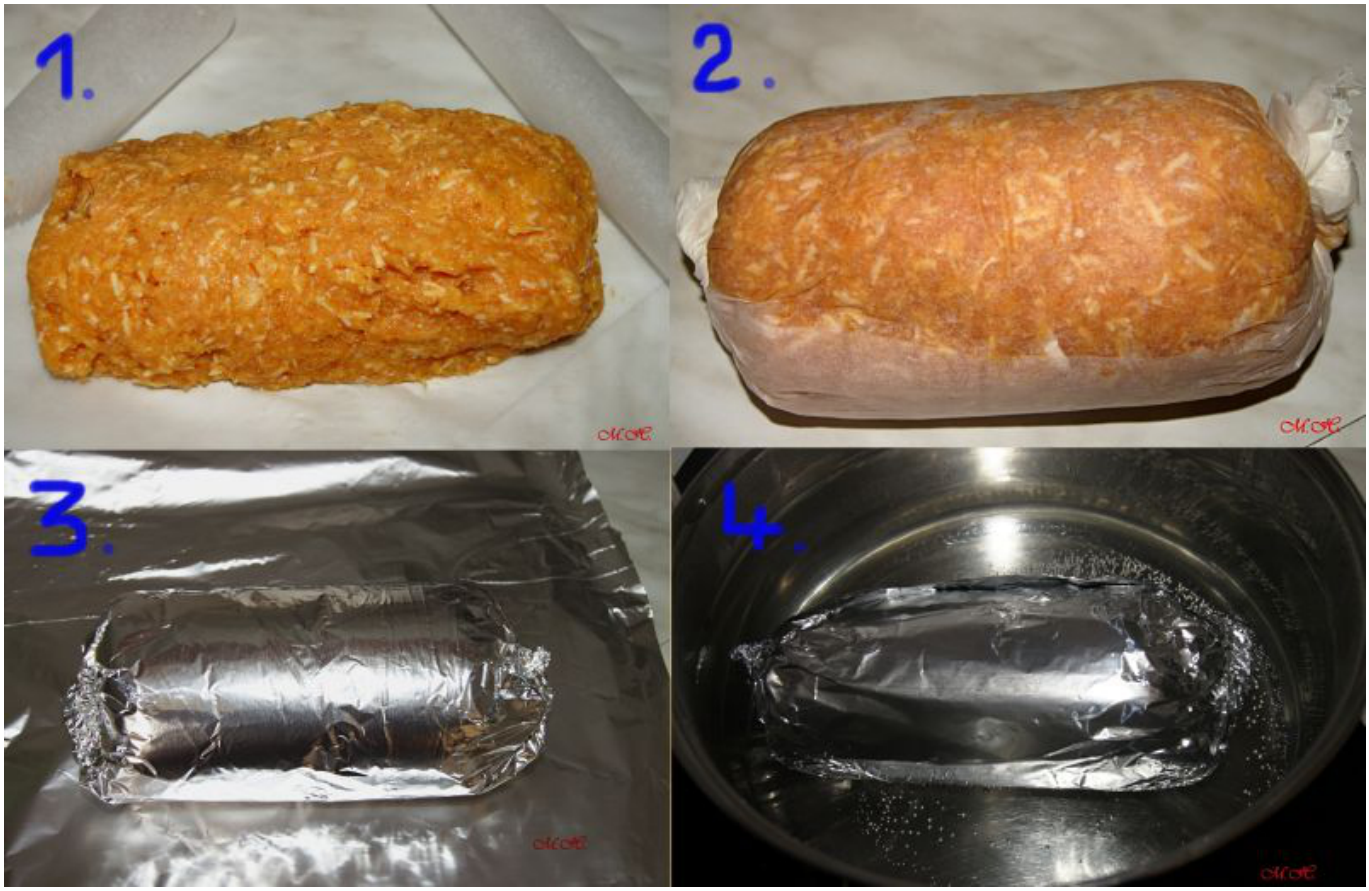
Maso, sýr, vejce a koření
Zdroj: Marcela Hackerová

Rukou směs dokonale promícháme a ochutnáme, zda je dost slaná. Pokud není, přidáme opatrně ještě sůl.

Ze směsi na sekanou vytvoříme šišku. Měla by mít přibližný průměr 9-10 cm a měla by být dlouhá 16–18 cm.

Rozprostřeme si papír na pečení. Připravenou sekanou do něj zabalíme a konce zatočíme jako karamelu.

Nyní sekanou, zabalenou v papíru na pečení, důkladně zabalíme do prvního archu alobalu. Konce dobře utěsníme. A po prvním alobalu sekanou zabalíme ještě do druhého archu a konce rovněž pečlivě stočíme. Sekanou totiž budeme vařit ve vodě a nechceme, aby se k ní dostala voda.



Postup zabalení a vaření sekané
Zdroj: Marcela Hackerová

Do prostorného, hrnce nebo kastrolu nalijeme dostatek vody a necháme ji přijít k varu.

Dokonale utěsněnou šišku sekané vložíme do vroucí vody tak, aby byla celá pod vodou. Hrnec pokryjeme poklicí.

Od bodu varu sekanou vaříme 45 minut. Pak zdroj tepla vypneme a sekanou vyjmeme na tác. Zabalenou ji necháme téměř vychladnout. Minimálně 2 hodiny.

Po 2 hodinách sekanou rozbalíme, nakrájíme ji na plátky a můžeme podávat.

Výborná je se zeleninovým salátem a nějakým dipem či dresingem, který máte rádi.