Sekaná pečeně se zeleninou

https://varimesmarcelou.cz/hovezi-maso/sekana-pecene-se-zeleninou.html

Sekaná patří ke klasice českých kuchyní. Už jako dítě jsem ji měla ráda a pochutnávám si na ní dodnes. Když vím, že o víkendu budu mít málo času na vaření, v pátek večer upeču sekanou, kterou pak podávám se šťouchanými bramborami či s okurkou a chlebem. Obě varianty jsou výborné.

A proč se této dobrotě říká sekaná?

No protože dříve se maso nemlelo, ale sekalo se najemno nožem nebo sekáčkem. Ještě si pamatuji, že babička, nemaje mlýnku na maso, suroviny na sekanou sekala velkým nožem na drobné kousky.

Na přípravu 6 porcí sekané (cca 18 plátků 1,5 cm silných) budeme potřebovat

Na sekanou

- 350 g hovězího mletého masa
- 150 g vepřového mletého masa (nebo jiného, třeba zbytek pečeného masa z krůty)
- 5 g soli
- 1 celé syrové vejce
- 20 g nastrouhaného kvalitnějšího sýra (Grana Padano, Asiago, Pecorino…)
- 1,5 namletého rohlíku (lze nahradit 4 polévkovými lžícemi strouhanky)
- 1 velká mrkev
- 1 velká brambora nebo 2 brambory střední velikosti
- ¼ bulvy většího celeru
- 1 arch papíru na pečení

Na náplň sekané

- 1 vídeňský párek, podélně překrojený na čtvrtiny a následně na poloviny (celkem 16 ks)
- 100 g parmské šunky, nakrájené na malé kusy

Teplota pečení 200°C; doba pečení 50 minut

Postup přípravy sekané pečeně

Mrkev, bramboru a celer oloupeme a následně je nastrouháme na slzičkovém struhadle.

Do mísy na zadělávání vložíme obě namletá masa, přidáme rovněž všechnu nastrouhanou zeleninu, rozklepnuté celé vajíčko, namletý rohlík a nastrouhaný sýr. Nezapomeneme osolit 1 čajovou lžičkou soli (5 g).

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

Těsto na sekanou umístíme doprostřed pečícího papíru a dlaní ho rozmáčkneme. Prsty vytvoříme obdélník přibližně 30 x 25 cm. Na pomoc jsem si vzala cukrářskou kartu, kterou jsem okraje zarovnala.

Těsto by mělo být přibližně 1 cm vysoké.



01-Plát těsta na sekanou s náplní
Zdroj: Marcela Hackerová

Na připravený obdélník rovnoměrně rozložíme připravené kusy párků a zasypeme je kousky šunky. Okraje těsta, přibližně 2 cm by měly zůstat volné.

TIP: Sekanou nemusíte plnit jen párky a šunkou. Vyzkoušejte třeba proužky klobásy (choriza), hranolky kvalitního sýra či obojí dohromady. Na řezu sekané také krásně vypadají proužky barevné papriky. Fantazii se meze nekladou.

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

Přes svinutou sekanou položíme konec papíru a stočíme (zabalíme) ji jako karamelu. Konce papíru zakroutíme, aby při pečení nevytékal tuk do pekáče, který se během pečení okolo sekané vytvoří.

Hotovou a zabalenou sekanou položíme do suchého pekáče.



04-Srolovaná a zabalená sekaná před pečením
Zdroj:Marcela Hackerová

Pekáč vložíme do vyhřáté trouby na 200°C a sekanou pečeme 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.



07-Sekaná s opečenými bramborami v troubě
Zdroj:Marcela Hackerová

Sekaná vypadá dekorativně a na chuť je výborná.

Podáváme se šťouchanými bramborami, pečenými bramborami v troubě nebo bramborovou kaší či s chlebem, hořčicí a kyselou okurkou. Loni jsem si oblíbila naložené okurky „po italsku“. K sekané jsou totiž skvělé.