Sekaná s vařenými vejci

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

1 ks	rohlík
1 hrnek	mléko
2 ks	středně velká cibule
2 lžíce	sádlo
400 g	mleté maso (nejlepší je směs hovězího a vepřového)
	sůl
	pepř mletý
3 ks	syrová vejce
	drcený kmín
1 hrnek	strouhanka
3 ks	natvrdo uvařené vejce



Postup přípravy

Rohlík rozdrobíme do mléka a necháme nasáknout. Cibuli nakrájíme nadrobno a osmahneme na 1 lžíci sádla. Mleté maso osolíme, opepříme, vmícháme do něj syrová vejce, mléko s rohlíkem, trochu podrceného kmínu a opečenou cibuli. Masovou hmotu zahustíme strouhankou a dobře (nejlépe ručně) promícháme. Formu na sekanou vymažeme zbytkem sádla, rozložíme do ní vrstvu masové hmoty, naklademe na ni celá uvařená a oloupaná vejce a zakryjeme zbytkem masové hmoty. Povrch překryjeme alobalem a pečeme při 180 stupních Celsia zhruba 30 minut. Poté alobal odstraníme a pečeme dalších asi 20 minut, aby se udělala zlatavá kůrčička. Hotovou sekanou vyklopíme z formy a podáváme ji například s vařenými brambory.