



## Tradičná sekaná a zelerové pyré

Na prípravu tradičnej sekanej budete potrebovať:

500 g mletého mäsa (mix hovädzieho a bravčového), 1 cibuľa, 5 lyžíc strúhanky, 1 vajce, strúčik cesnaku, 2 plátky slaniny (nakrájanej na kocky), soľ, čerstvo mleté čierne korenie, lyžička sušeného majoránu, trochu mlieka, trochu oleja

Na prípravu zelerového pyré budete potrebovať:

1 stredne veľký zeler nakrájaný na kocky, vetvičku rozmarínu, lyžicu masla, sladkú smotanu, soľ, čerstvo mleté čierne korenie, lístky šalvie na dozdobenie

Cibuľu nakrájajte na mešie kocky a spolu so slaninou ju osmažte na oleji. Vo väčšej mise na dno rozložte mäso, pridajte cibuľu, slaninu, vajce a zasypte strúhankou. Poriadne osolte a okorente, pridajte pretlačený cesnak a nezabudnite na majoránku. Samozrejme, môžete použiť akékoľvek bylinky podľa chuti, ideálne čerstvé. Hodí sa petržlenová vňat' či tymián, ale fantázii sa medze nekladú. Zmes mieste rukami asi 5 minút. V prípade, že zmes nechce držať pokope pridajte trochu mlieka, ak máte pocit, že je zmes príliš vlhká pridajte strúhanku. Vytvarujte bochník, preložte na pekáč a pečte vo vyhriatej rúre pri 180 stupňoch cca hodinu.

Nakrájaný a osolený zeler zavakuujte spolu s vetvičkou tymiánu a varte pri teplote cca 80 stupňov 40 minút. Zeler potom preložte do mixéra, rozmixujte, pridajte maslo, smotanu a dochuťte. Smotany len toľko, aby vám vzniklo hladké pyré. Na tanieri potom zelerové pyré dozdobte lístkami šalvie, okoreňte a prelejte trochu olivového oleja.

TIP: Nebojte sa experimentovať. Do sekanej napríklad pridajte nasekané sušené brusnice. Získate zaujímavý chuťový kontrast.