



Šošovicový prívarok a sekaná

Na šošovicový prívarok budete potrebovať (2 porcie):

150 g šošovice, 1 stredne veľký zemiak, 1 menšia cibuľa, 2 strúčiky cesnaku, 100 ml sladkej smotany, pár guľčiek nového korenia, lyžičku mletej rasce, bobkový list, pár vetvičiek tymianu, soľ, čerstvo mleté čierne korenie, lyžicu hladkej múky (voliteľne), trochu bravčovej masti

Na sekanú:

250 bravčového pliecka, 250 g predného hovädzieho mäsa, hrst' na kocky narezanej údenej slaniny, 1 cibuľa, 1 vajce, 1 rožok, lyžičku granulovaného cesnaku, lyžičku mletej rasce, hrst' špenátových listov, soľ a čerstvo mleté čierne korenie, lyžicu bravčovej masti, bielok na potretie sekanej pred pečením

Šošovicový prívarok:

Na masti orestujte na kocky nakrájanú cibuľu, pridajte tiež mletú rascu a tymian. Po chvíli pridajte premytú šošovicu, okoreňte, pridajte bobkový list a nové korenie, trochu orestujte a za občasného podlievania duste do polomäčka. Nesolte! Keď je šošovica polomäčká, pridajte na kocky nakrájané zemiaky, osolte a duste kým zemiaky a šošovica nie sú hotové. Občasne podlievajte.

Časť odoberte a rozmixujte ponorným mixérom s asi 100 ml sladkej šľahačkovej 33% smotany. Prívarok sa dá zahustiť aj zátrepkou z lyžice múky a smotany, zvolte si, ktorá verzia zahustenia je pre vás prijateľnejšia. V prípade druhej verzie múku chvíľu povarte. Finálne dochuťte soľou a čerstvo mletým čiernym korením.

Sekaná:

Na panvici trochu s trochou oleja orestujte cibuľu s lístkami tymianu, neskôr pridajte za hrst' špenátových listov. Osolte a okoreňte. Špenát potom duste pod pokrievkou asi dve minútky.

Pomeľte oba druhy mäsa. K mletému mäsu pridajte podusený špenát, natrhajte k nemu rožok, dobre premiešajte a mäso so špenátom ešte raz pomeľte. Takto pripravenú zmes osolte a okoreňte, pridajte vajíčko a slaninu, mletú rascu a granulovaný cesnak. Všetko dobre premiešajte. Z mäsovej zmesi sa snažte vytlačiť čo najviac vzduchu.

Vytvarujte bochník, preložte ho na pekáč a potrite jemne rozšľahaným bielkom. K sekanej pripravenej na pečenie pridajte lyžicu bravčovej masti a podlejte trochu vody. Osolte.

Pečte pri teplote 180 °C prvých 50 minút pod alobalom, neskôr alobal zložte a pečte ďalej dokým sekaná nezíska krásnu lesklú zlatistú krustu. Sekanú počas druhej fázy pečenia pribežne prelievajte vypečenou šťavou, v prípade, že je to nutné trochu podlievajte vodou.

Šošovicový prívarok podávajte s tenkými plátkami sekanej a 6 minút vareným vajíčkom. K sekanej sa rovnako dobre hodí aj zemiaková kaša. Sekaná je však vhodná aj na studenú spotrebu. S trochou horčice, dobrým chlebom a kyslými uhorkami tvoria dokonalú kombináciu. A ak si plátok takej sekanej uložíte hneď medzi dva krajce natretého chleba, máte výbornú desiatu kamsi na výlet. Výborná je však aj v kombinácii s tatárskou omáčkou. Nuž, ako si našu sekanú so špenátom vychutnáte je už len na vás.