Domácí sekaná

720 g až 1000 g mletého hovězího masa nebo směsi mas
3 starší rohlíky pokrájené na drobné kostičky
2 vejce
3 polévkové lžíce hořčice
2 polévkové lžíce kečupu nebo rajského protlaku
2 lžičky soli
1 cibulka pokrájená nadrobno a orestovaná na trošce oleje
100 ml mléka
2 polévkové lžíce majoránky nebo koření podle chuti

Do větší mísy si dáme rohlíky a zakrápneme je mlékem. Až nasáknou, přidáme všechny suroviny a rukou pečlivě promícháme. Pokud chceme mít strukturu sekané jemnější, dáme všechny suroviny, ale jen s polovinou masa, do mixeru a rozmixujeme. Pak vmícháme rukou druhou polovinu masa. Pečeme ve formě na biskupský chlebíček, v domácí pekárně nebo na plechu vyloženém pečícím papírem. Povrch před pečením uhladíme rukou namočenou do vlažné vody. Doba pečení je asi 100 minut při 180 °C. V domácí pekárně asi 75 minut. Podáváme s brambory nebo bramborovou kaší.

Tip: Pokud chceme pikantnější variantu, tak před dopečením posypeme povrch kořením nebo potřeme směsí hořčice a kečupu.