



### Suroviny

500 g mletého telecího nebo  
hovězího masa

**200 g Mascarpone Brazzale**

2 vejce

**80 g prosciutto crudo**

**2 vrchovaté lžice nastrouhaného  
sýru Gran Moravia**

**150 g dušené šunky**

**60 g másla**

20 g strouhanky

sůl

## SEKANÁ PEČENĚ S MASCARPONE

**Sekaná v neobvyklé kombinaci se sýrem Mascarpone a s krustou ze syrové šunky.**

### Příprava:

Zapněte troubu na 180 stupňů. Narmelte nejmenší dušenou šunku a v míse ji smíchejte s namletým masem, mascarpone a nastrouhaným Gran Moravia. Přidejte dvě vejce a osolte. Zapékací mísu vymažte máslem, vysypte strouhankou a dno vyložte polovinou šunky prosciutto crudo. Na tuto vrstvu dejte směs z mletého masa a zakryjte druhou polovinou šunky prosciutto crudo. Pečte cca 1 hodinu. Nechte vychladnout, nakrájejte na plátky a podávejte s čerstvou přílohou.



DRUHÉ CHODY



MASO



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST