Sekaná

Příloha (vytvořil*a Arwen)

bez lepku | bez laktózy | snadné

název	množství (na 13.0 porcí)
Sekaná ve vaničce	1.3 kilogramy

návod k přípravě

Tento recept je triviální až primitivní: Sekaná se peče tak dlouho, až je hotová. Podle návodu je to cca 80 minut při 120°C. Já ji peču asi na 150°C přibližně 45 minut. Když je hotová, tak má správnou barvu a hlavně výrazně voní.

Na začátku pečení ji potřu vodou, má pak hezkou kůrku.

úkoly

recept nemá úkoly