Vekna sa tunjevinom



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**hleb (najbolje stari)
- **1**tunjevina
- **3**jajeta

Zacini:

- **2-3 kašicice**miroije
- **2-3 kašicice**maslinovog ulja (po želji)
- **2-3 kašicice**bosiljka (po želji)

Priprema

Izmrviti hleb, kolicinu sami odredite u zavisnosti od toga koliko želite da vekna bude velika. Dodajte tunjevinu i jaja i zacine, i lepo sjedinite i oblikujte u veknu. Po želji dodati bosiljak i maslinovo ulje. Veknu posuti miroijom i peci na 200 C jedno 15 - 20 minuta dok fino ne porumeni.

Savet

Idealno kada hoete da iskoristite preostali hleb. Odino ide za doruak i uz jogurt. Zaini mogu biti po izboru ali najbolje ide miroija.