

Vekna od mesa i šargarepe



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mesa
- 5 šargarepe
- 2 crna luka
- 1 **cen**belog luka
- 1 **kriš**kahleba
- **malom**leka
- 1 jaje
- zacín
- so
- biber
- prezle

Priprema

Crni i beli luk i šargarepu iseckati sitno. Hleb potopiti u mleko i ocediti. U dublju posudu pomešati sve sastojke. Na foliju sipati ulje i prezle pa staviti ovu masu i oblikovati veknu. Staviti u rernu i peci. Pred kraj pecenja skinuti foliju i dopeci da dobije rumenu boju.

Savet