Mesna vekna



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**svinjskog mlevenog mesa
- **500 g**govedeg mlevenog mesa
- **10**jaja
- **1**crveni luk
- **3 cena**belog luka
- **po ukusu**so
- biber
- kim
- majoran
- aleva paprika

Priprema

9 jaja skuvati, crveni luk sitno iseckati, beli luk zgnjeciti. U svinjsko meso dodati govede 1 jaje, crveni i beli luk, so, biber, kim, majoran, alevu papriku. Dobro izmesati polovinu staviti u nauljen pleh poredati skuvana jaja staviti preostalo meso i oblikovati veknu. Pokriti folijom i peci na 200 stepeni oko 60 minuta skinuti foliju i peci još oko 30-35 minuta.

Savet