

Vekna punjena ribom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g brašna
- 200 ml vode
- 20 g kvasca
- malo soli, šecera
- 200 g pirinca
- 500 g somovine
- 1 glavica crnog luka
- 2 šargarepe
- suvi biljni zacín
- biber
- tucana paprika

Priprema

Od navedenih sastojaka (brašna, vode, kvasca, soli i šecera) napraviti testo, ostaviti da naraste. Testo razvuci u pravougaonik. Skuvati pirinac i sitno secenu šargarepu. Somovinu iseci na kockice i ispržiti sa seckanim lukom. Oba fila sjediniti, umešati zacín, biber i tucanu papriku, pa još kratno propržiti. Na pocetak testa rasporediti fil po dužini, uviti u rolat, premazati jajetom i peci oko 30 minuta na 200 C.

Savet