

Vekna od mesa i šargarepe



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmesa
- **5**šargarepe
- **2**crna luka
- **1** cenbelog luka
- **1** kriškahleba
- **malomleka**
- **1**jaje
- **zacin**
- **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