

Veknica sa mesom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje smrznutog lisnatog testa
- 4 češnja belog luka
- 30 grama butera ili margarina
- 1 jaje
- 3 tvrdo kuvana jajeta
- 250 g mlevene junetine
- 350 g mlevene svinjetine
- 2-3 kisela krastavcica isecena na kolutice
- so
- biber

Priprema

Izmeša se dobro svinjsko i junece mleveno meso, doda se so, biber i na sitno iseckan beli luk, zatim se doda jedno jaje, sve dobro izmeša tako da se dobije ujednacena masa. Na dasci za razvijanje testa razvije se kora od odmrznutog testa. Od nadeva se takoe razvije kora iste velicine kao i od testa, pa se korom od nadeva pokrije testo i po nadevu se poreaju kolutovu krastavcica i kolutovi od kuvanih jaja. Tako pripremljeno testo se formira u veknicu. Podmaže se tepsija i stavi se veknica, pece se u rerni na umerenoj temperaturi, dok ne porumeni. Kada je veknica pecena izvadi se iz rerne i prekrije platnenom salvetom i tako ostavi dok se malo ohladi. Veknicu seci na malo šire kolutice i služiti uz pivo.