

Punjena vekna



Sastojci

Potrebno je:

- 1 vekna francuskog hleba
- 100 g paštete
- 150 g dimljene šunke ili suvog vrata
- 2-3 kašike majoneza
- 2 kašike senfa
- 3 kuvana jajeta
- 2-3 kisela krastavca
- malo mleka
- biber
- so

Priprema

Odseci okrajke od bageta, pa pažljivo izdubiti sredinu.

U dubljem sudu izmešati sredinu od hleba namocenu u mleko, paštetu, majonez, senf, iseckana kuvana jaja, iseckanu šunku i iseckane kisele krastavce. Sve zaciniti po ukusu i dobro izmešati.

Kada postane kompaktna masa napuniti baget, uviti ga u aluminijumsku foliju i držati u frižideru dva-tri sata pre serviranja. Iseci na kriške, garnirati po želji i poslužiti.