

Vekna sa sirom i šunkom



Sastojci

Potrebno je:

- sendvic-vekna
- 100 g butera
- 100 g sira
- 100 g mlevene šunke
- 2 kašike pavlake
- 2 cena belog luka
- ulje
- peršun

Priprema

Sendvic-vekni odseci jedan kraj debljine 1-2 cm. Sredinu pažljivo izdubiti.

Buter dobro mikserom izraditi, dodati sir, šunku, pavlaku, izgnjecen beli luk, malo ulja i malo sitno seckanog peršuna. Sve dobro sjediniti. Ovom masom napuniti veknu i vratiti odseceni deo.

Veknu umotati u platnenu salvetu i dobro rashladiti u frižideru.

Služiti iseceno na kriške.