

Veknica od svinjskog mesa



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g svinjskog mesa
- 3 kašike ulja
- 2 jajeta
- 2 glavice crnog luka
- 1 kriška hleba
- 4 cena belog luka
- aleve paprika
- malo mleka
- mleveni biber
- so

Priprema

Meso samleti, hleb potopiti u mleko i beli luk sitno iseckati. Na zagrejanom ulju propržiti iseckan crni luk i izvaditi ga iz masnoce. U ciniju staviti mleveno meso, hleb očen od mleka, jaja, iseckan beli luk, propržen crni luk, malo aleve paprike, soli i mlevenog bibera po ukusu. Sve ovo zamesiti, oblikovati veknicu, staviti u podmazan pleh i peci u zagrejanoj rerni. Kad je veknica upola pecena, naliti cašu vode u sok, a meso preliti sa malo ulja i dopeci.