

Mesna vekna sa jajima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za mesnu veknu:

- **500 gmlevenog mesa**
- **1 manja glavicacrнog luka**
- **2 cena belog luka**
- **1jaje**
- **1 kriška hleba**
- **2 kašike sitno seckanog peršuna**
- **malosoli**
- **malobibera**

Za kajganu:

- **5jaja**
- **2 kašike seckanog peršuna**
- **malosoli**
- **malobibera**

Za premazivanje mesne vekne:

- **2 kašike senfa**

Priprema

Mleveno meso pomešati sa sitno seckanim crnim lukom, belim lukom, peršunom. Dodati mu jaje, zacine.

Krišku hleba namociti u vodi, ocediti pa ga iscepkatи na manje komade. Sve rukom sjediniti.

5 jaja umutiti sa 2 kašike seckanog peršuna i zaciniti. Ispeci u tiganju na malo ulja.

Meso rasporediti na aluminijumsku foliju pa rukama formirati pravougaonik debljine 1cm. Premazati senfom i posuti kajganom, pa uz pomoc alu folije uviti rolat.

Veknu peci u rerni zagrejanoj na 200 C oko 20 minuta sa alu folijom, zatim skinuti foliju i peci dok ne porumeni.

Gotov rolat ostaviti da se ohladi pa tek onda seci na parcad od 1 cm.

Prijatno!

Savet

Služiti uz prilog i salatu. Moj predlog je sos od belog luka i pire krompir ili pirina. Jako ukusna mesna vekna, najbolje bi bilo koristiti mešano mleveno meso ili u isto meso dodati malo sitno seene slanine. Prijatno :-)