

Mesna vekna sa jajima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za mesnu veknu:

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

Za kajganu:

- **5** jaja
- **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 iscepkata 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 zagrejanj 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 se?ene slanine. Prijatno :-)