

Venac od mesa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mlevenog mesa
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **1 cen** belog luka
- **1/2 veze** lista peršuna
- **1** jaje
- **1 kriška** hleba
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** bibera

Za nadev:

- **3** barena jajeta
- **200 g** domace suve kobasice
- **4 kašike** senfa

Priprema

U posudu za mešenje staviti meso, dodati crni luk, beli luk i peršun isecen na što sitnije kockice, dodati jaje, zacin i izmrvljenu krišku hleba (prethodno natopljenu u vodi i oce?enu). Zamesiti rukom.

Obariti jaja, a kobasicu iseci na kolutove.

Aluminijumsku foliju namazati uljem pa na njoj od mesa oblikovati pravougaonik. Jedan kraj premazati

senfom, porežati jaja koja smo presekli na pola i kobasice. Uviti u rolat uz pomoc alu folije.

Kalup za kuglof nauljiti i posuti prezlama, pa pažljivo preneti mesni rolat, formirati ga u obliku venca. Premazati ga uljem i peci na 200 C, oko 50 minuta, dok ne porumeni.

Prohlažen venac seci na parcad i služiti uz prilog po želji.

Savet

Ukusno i jednostavne. Prijatno :)