

Punjena vekna



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za punjenje:

- **100** gmocarele
- **100** gtrapista
- **200** gkrem sira
- **100** gdimljene junetine
- **4** jajeta

Za mesnu veknu:

- **500** gmlevene junetine
- **1**jaje
- **1/2** kašicicesoli
- **1/2** kašicicemlevenog bibera
- **1/2** kašicice seckanog peršuna
- **1/2** kašicice suvog biljnog zacina
- **1** glavica crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **1** kašikavode
- **1** kašikaulja
- **2** kašikehlebnih mrvica - prezli

Priprema

U veću činiju staviti mleveno meso, dodati so, biber, seckani peršun, suvi začini, ulje, vodu, seckani beli luk, seckani crni luk, dodati prezle i sve fino sjediniti.

Četvrtasti pleh obložiti sa aluminijumskom folijom, pa mleveno meso staviti u pleh kao na slici.

Na mleveno meso složiti na dno i na ivice posude dimljenu junetinu.

Na dimljenu junetinu staviti krem sir.

Na krem sir i okolo posude složiti secenu mocarelu i trapist.

Na složeni sir dodati jaja i posoliti ih po ukusu

Staviti u rernu i peći na 180 stepeni 70 minuta.

Veknu izvaditi iz posude u kojoj se pekla prohladiti i iseci na parcađ.

Iseci na prst širine.

Poslužiti uz ajvar ili neku sezonsku salatu. Prijatno.

Savet