

Vekna od brokolija



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mešanog mlevenog mesa
- **2 kriške**hleba
- **2 dl**mleka
- **2**jajeta
- **100 g**crnog luka
- **1 kašika**kisele pavlake
- **1 kašika**senfa
- **1 srednja glavica**brokolija
- **50 ml**ulja
- **1 kašika**brašna
- so
- biber

Priprema

Hleb natopiti mlekom ocediti ga i izdrobiti. Luk sitno iseckati. Brokoli obariti u slanoj vodi. U dublju posudu sjediniti mleveno meso, natopljeni hleb, luk, jaje, brašno, senf, pavlaku so i biber. Sve dobro sjediniti pa na foliji razvuci masu od mesa u pravougaonik. Brokoli ocediti i iseci na manje cvetove pa poreati uz ivicu od mesa. Pomocu folije urolati meso i premazati uljem pa zaviti u foliju i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni.

Savet