

Gurmanska vekna



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600** groštiljskog mešanog mlevenog mesa
- **10** listicakackavalja
- **10** listova šunke
- **1** kašikasvežeg seckanog peršuna
- **po potrebi** ulja

Priprema

Ukljuciti rernu na 150 stepeni. U mleveno meso dodati kašiku peršuna i malo ulja, dobro sjediniti. Papir za pecenje malo pouljiti pa razvuci meso polako oklagijom, debljine 1 cm.

Razvuceno meso opet malo pouljiti, pa ga prekriti listicima prvo šunke, zatim kackavalja.

Polako uzeti meso sa kraja, pa ga nežno urolati. Na mestu gde se vekna spaja, prstima spojiti, da se u toku pecenja na tom mestu ne bi otvorilo. Potom veknu premestiti u pleh prekriven papirom za pecenje. Pa je opet malo pouljiti.

Pored 600 grama mlevenog mesa za veknicu, imala sam još 200 grama mesa, od kojeg sam napravila 6 cuftica, i dodala vekni.

Peci u rerni na 150 stepeni - 50 minuta.

Služiti uz krompir i paradajz salatu.

Gurmanski pun pogodak.

Savet

Prijatno!