

Punjena vekna hleba



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** vekna hleba
- **100 g** margarina
- **2 kašik** maslinovog ulja
- **200 g** biljnog kackavalja
- **1 manja glavica** crvenog luka
- **3** cenabelog luka
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** mleveni biber
- **po ukusu** origana
- **po želji** peršunovog lista
- **po želji** susama

Priprema

Veknu hleba (može i bajatog) isecite skoro do dna uzdužno i poprecno, tako da dobijete manje kocke. Otopite margarin, dodajte ulje, što sitnije seckan crni i beli luk, sitno seckan peršunov list, so, biber i origano. Sve izmešajte. Kackavalj isecite u tanje listice i stavljajte po listic u svaki zarezani deo hleba. Potom ceo hleb premažite pripremljenom smesom, po želji pospite susamom i pokrijte folijom.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta, zatim skinite foliju i pecite još pet minuta.

Služite vruce, uzimajući viljuškom ili prstima po komadic hleba. Uživajte!

Savet