

# **Punjena vekna hleba**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1** vekna hleba
- **100** g margačine
- **2** kašikem maslinovog ulja
- **200** g biljnog kackavalja
- **1** manja glavicac crvenog luka
- **3** cenebelog luka
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** umleveni 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 margačinu, 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 foljom.

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 komadić hleba. Uživajte!

**Savet**