

Punjena vekna

Ovo jelo mozete brzo priprmiti i u svako doba izvaditi iz frizidera i sluziti!

1 Na vekni iseĀi krajeve i paĀljivo izvaditi sredinu.

2

3

4 U dublju posudu isitniti sredinu i malo je pokvasiti mlekom ,toliko da omekĀja. Dodati paĀtetu, majonez, senf, seckana jaja, seckani sudzuk, seckane krastavce, rendan kaĀkavalj pa sve izmeĀjati da se dobije kompaktna masa.

5

6

7 Ovim nadevom napuniti izdubljenu veknu, uviti je u aluminijumsku foliju i drĀati u friĀideru do sluĀenja.

Sastojci:

francuskog hleba 1 vekna
pastete 100 g
majoneza 2-3 kasike
senfa 2 kasike
tvrdno kuvana jajeta 2
mleka malo
sudzuka 200 g
kisela krastavca 2-3
bibera malo
rendanog kackavalja 100 g

Napomena:

Ovako pripremljenu veknu isecite na kriske i sluzite.