

Vekna od mesa

1 kg melevenog mešanog mesa
300 g slanine
100 g hleba bez korice
3 jaja
2 dl mleka
2 dl goveđe supe ili bujona
1 dl belog vina
3 glavice crnog luka
2 čena belog luka
4 šargarepe veličine
1 crvena paprika
1 žuta paprika
2 kašike ulja
1 kašika suvog začina
1 kašičica ruzmarina
1 kašičica origana
so i biber

Prilog

1 kg mladog krompira

Način pripreme

1. Jednu glavicu sitno seckanog crnog luka propržiti na malo ulja.
2. Unutrašnji, meki deo hleba preliti mlekom i udrobiti. Ocediti višak mleka.
3. Meso staviti u posudu za mešanje i dodati sitno seckani beli luk, ruzmarin, origano, so, biber, jaja, propržen luk i hleb natopljen u mleku. Sve dobro promešati, a zatim zamesiti rukama da se sve dobro sjedini.
4. Veknu prebaciti u pleh i oblikovati, a zatim prekriti listovima slanine. Oko vekne poređati šargarepu isečenu na štapiće, papriku sečenu na rezanca i dve glavice luka isečene na rebarca, malo zaliti bujonom i vinom. Staviti da se peče na 200 stepeni, 10 minuta po 1 cm debljine vekne. Po potrebi, pred kraj pečenja pokriti veknu aluminijumskom folijom da ne izgori. Jelo je gotovo ako iz pečene vekne, kada se ubode čačalicom, izlazi bistri sok.
5. Obariti mladi krompir.
6. Servirati sa barenim krompirom, dekorisano seckanim mladim lukom ili začinskim biljem.