

# Vinogradarski ručak

## Mesna vekna

300 g svinjskog vrata  
300 g svinjskog karea  
300 g mlevenog svinjskog mesa  
800 g krompira  
2 šargarepe  
2 glavice crnog luka  
3 čena belog luka  
3 jaja  
3 parčeta hleba bez korice  
 $\frac{1}{2}$  dl mleka  
1 kašičica crnog mlevenog bibera  
1 kašika suvog začina  
1 kašika suvog peršuna  
5 kašika ulja

## Prilog

500 g ribanog kiselog kupusa  
2 dl rizlinga  
1 štap praziluka  
1 kg krompira  
2-3 dl toplog mleka  
50 g margarina  
5 kašika ulja  
crni mleveni biber  
so

## Način pripreme

1. Krompir oprati, oljuštiti, iseci na veće kocke, obariti, i prebaciti u hladnu vodu. Šargarepu oprati, oljuštiti, iseći na kockice i blanširati u kipućoj vodi nekoliko minuta. Crni i beli luk sitno iseckati i staviti u posudu odgovarajuće veličine.

2. Mleveno meso staviti u posudu sa lukom. Svinjski vrat i svinjski kare iseći na što sitnije kocke i staviti u posudu sa mlevenim mesom i lukom. Začiniti sa suvim začinom, mlevenim biberom i suvim peršunom, zatim dobro umešati masu. U posudu ubaciti kockice blanširane šargarepe. Sredinu hleba preliti mlekom i izdrobiti, pa umešati u masu. U dublju posudu, razbiti 3 jaja i viljuškom ih umutiti, pa dodati u masu. Skuvan i ohladjen krompir ocediti od vode i rukom izmrviti i ubaciti u masu. Sve dobro rukom umešati kako bi se dobila kompaktna i ujednačena masa.

3. Odgovarajuću ovalnu modlu (kalup) za mesnu veknu namazati sa malo ulja i u

nju rasporediti pripremljenu masu. Prekriti aluminijumskom folijom. U dublji pleh, odgovarajuće veličine naliti vodu, tako da prekrije 1/3 pleha, pa u njega staviti kalup sa masom za mesnu veknu.

4. Peći u zagrejanom pećnici na 160 stepeni, 2 do 3 sata. Kalup izvaditi iz rerne da se prohladi, a zatim veknu izvaditi iz modle.

5. Prilog: Krompir oprati, oljuštiti, iseći na krupnije kocke i staviti da se kuva. Ako je potrebno kiseli kupus isprati pod mlazom hladne vode. Praziluk iseći na kolutove. U zagrejanom tiganju na malo ulja restovati (propržiti) kolutove praziluka, potom dodati ribani kiseli kupus ocedjen od vode. Kratko proprziti, i naliti belim vinom, posoliti i pobiberiti. Ostaviti da se krčka dok kiseli kupus ne omekša.

6. Skuvan krompir ocediti, posoliti, dodati margarin i toplo mleko i izgnječiti u malo ređi pire.

7. Kada vino ispari i kupus omekša dodati pripremljen pire i sve dobro promešati. Servirati pripremljeni prilog sa dva šnita mesne vekne i po želji ukrasiti listovima svežeg peršuna.