

## Punjena vekna

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

**1** Na vekni iseđti krajeve i pačljivo izvaditi sredinu.

**2**

**3**

**4** U dublju posudu isitniti sredinu i malo je pokvasiti mlekom ,toliko da omekša. Dodati pačtetu, majonez, senf, seckana jaja, seckani sudzik, seckane krastavce, rendan kačkavalj pa sve izmeđati da se dobije kompaktna masa.

**5**

**6**

**7** Ovim nadevom napuniti izdubljenu veknu, uviti je u aluminijumsku foliju i držati u frižideru do slušenja.

### Sastojci:

francuskog hleba 1 vekna

pastete 100 g

majoneza 2-3 kasike

senfa 2 kasike

tvrdo 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.