



www.moji-recepti.net

Recept:

Bučkini polpeti

Sestavine:

600 g bučk
60 g moka
55 g sira
1 x jajce
1 x ščepec soli
1 x ščepec popra
3 x žlice kisle smetane



Zahtevnost:



Splošni opis in postopek:

- Bučke olupimo in naribamo ter nato iztisnemo odvečno vodo iz njih.
- Naribamo sir.
- Naribanim bučkam dodamo jajce, moko, nariban sir, kisló smetano in poljubno dodamo še sol ter poper. Vse skupaj dobro premešamo.
- Segrejemo ponev in vlijemo malo olivnega olja.
- Z žlico zajamemo zmes in jo odložimo na ponev, kjer poskusimo oblikovati polpet.
- Vsako stran polpete pečemo približno 1 minuto oziroma dokler ne nastane skorja zlato rjava.