



TORTA IZ BUČK

Chef maja pikl

Vrsta jedi: priloga

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: čisto lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Čebulo sesekljamo in kruh narežemo na kocke, bučke pa na kolobarje. Na 3 žlicah olja prepražimo sekljano čebulo, da postekleni in še kruhove kocke, da rahlo zarumenijo. V kozico dodamo malo olja, bučke (malo jih pustimo) in jih prepražimo. Nato pa solimo, popramo in dodamo malo materine dušice. V posodi razžvrkljamo jajca, katerim dodamo kisló smetano muškatni orešček, mladi kravji sir, kruh in čebulo (katero smo prej prepražili) samo še malo solimo in vse skupaj dobro premešamo. Okroglo lahko tudi kvadratno posodo za peko na rahlo namažemo z maslom ali oljem, nato pa obložimo z listnatim testom. Najprej damo ovčji sir (cca 200g), ki ga zdrobimo oz. porazdelimo po dnu posode. Dodamo na rezine oz. trakce narezano šunko, nato pa vlijemo jajčno mešanico, na katero položimo še preostale bučke ter po njih naribamo ovčji sir. Pečico segrejemo na 180 stopinj. Pečemo približno 50 minut. Lahko postrežemo samostojno ali pa kot prilogo.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 500 g LISTNATEGA TESTA
- 350 g BUČK
- 200 g KRUHA (sredice)
- 150 g ŠUNKE
- 100 g MLADEGA KRAVJEGA SIRA
- 1 dcl KISLE SMETANE
- 250 g OVČJEGA SIRA
- MALO MUŠKATNEGA OREŠKA
- MALO MATERINE DUŠICE
- MALO POPRA
- MALO OLJA
- 4 jajca
- MALO soli
- 1 čebula

NAVODILA ZA PRIPRAVO