

Bučnica



- Za 4 osobe:
- 500 g [sviježeg sira](#)
- 2 dl [vrhnja](#)
- 2 VŽ [ulja](#)
- 1 MŽ soli
- 1/2 MŽ [papra](#)
- 3 jaja
- 50 g margarina
- 3 VŽ kukuruzne krupice(griz)



- 1 VŽ soli
- 500 g sviježe buče

Buču(tikvu) ogulite i naribajte, dobro posolite, te promješajte, ostavite pol sata da stoji.

Eksperimentirajte sa raznim sortama buča, koja vama okusom najviše odgovara, ja sam radila sa bijelom, običnom.



Nakon pol sata stajanja, dobro rukama istiskajte buču da izađe suvišna tekućina.

Ocjedenu buču stavite na krpu, omotajte kao na slici te dobro iscjedite.



Za nadjev promješajte jaja, sir, vrhnje, sol, papar i kukuruznu krupicu.

Izradite glatku masu.

Ocjedenu buču rastrgajte(da ne ostanu komadići, nego samo vlakna) i umješajte u smjesu.

Tijesto: <http://moja-kuhinja.com/pite.html#tijesto-za-pite-i-savijace>



Smjesu ravnomjerno podijelite po razvučenome tijestu. Pokapajte je uljem.

Zarolajte, rubove preklopite prema unutra. Ako je tijesto jako široko razvučeno, možete rolati do pola, pa ponovno sa druge strane.

Rolu narežite, sa tanjuričem šireg ruba, na pogodne komade.



Tijesto poslažite na pleh za pečenje, te po vrhu prekrijte listićima margarina.

Pecite 30 mininuta (dok ne dobije zlatnu koricu) na 190°C.

Servirajte toplo.

