



Nadjev za bučnicu

- 500 g [sviježeg sira](#)
- 2 dl [vrhnja](#)
- 1 DL [ulja](#)
- 1 MŽ soli
- 3 jaja
- 100 g maslaca (50 + 50)
- 1 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.



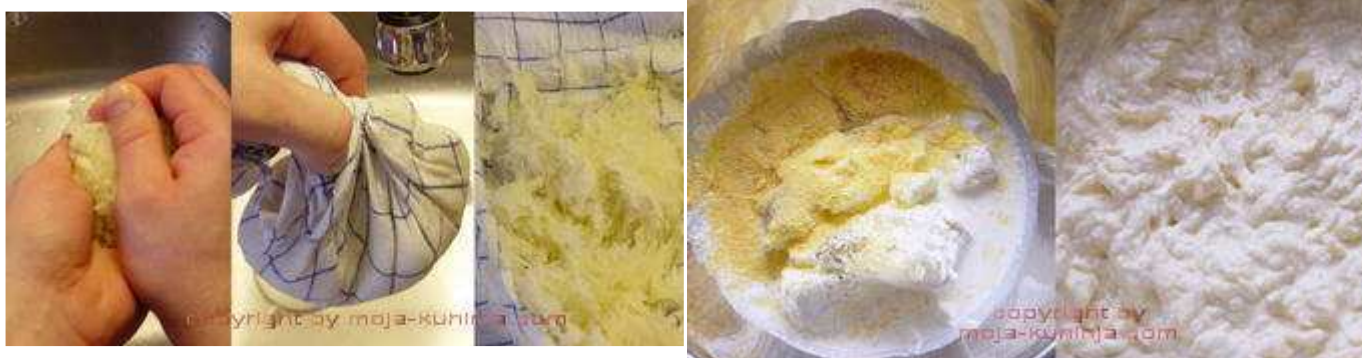
[Op. a] Eksperimentirajte sa raznim sortama **buča**, koja vama okusom najviše odgovara. Ja sam radio i sa bijelom i žutom, običnom **domaćom tikvom**.

Žuta **butternut** tikva mi se čini bolja, slađa je, a i cjela **bučnica** na kraju bolje izgleda (nije bljeda). **[/Op. a]**

Tijesto za bučnicu pripremite po ovom [receptu](#).

Nakon što je **tijesto** gotovo, odlučujemo hoćemo li raditi pitu (sviježe tijesto), hoćemo li raditi **savijaču** (tijesto ćemo prosušiti i narezati na ploče) ili ćemo raditi **štrudlu**.

Možete i kombinirati, ja sam se odlučio za **sviježe tijesto** koje sam kad je nadjeveno narezao na komade, kao za **štrudlu**.



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

Ako ste slabi u rukama, grubo ocjeđenu **tikvu** stavite na krpu, omotajte kao na slici, te dobro iscjedite. Mora biti vlažna, i ne pre suha.

Za **nadjev za bučnicu** promješajte jaja, **sviježi sir**, vrhnje, 50g rastopljenog maslaca, sol i kukuruznu krupicu. Izradite glatku masu. Probajte sa i bez kukuruzne krupice*. Sa krupicom je pečeni je nadjev malo čvršći, a bez mekši. Također ako radite sa tikvama koje su bogatije vodom, obavezno stavite krupicu kako bi pokupila višak vode pri pečenju. **Butternut tikva** je vrsta koja ima manje tekućine i krupica ne treba.

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

Nadjev za bučnicu ravnomjerno podijelite po razvučenome **tijestu za bučnicu** koje ste prvo pokapali 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.



Bučnicu poslažite na pleh za pečenje, te po vrhu prekrijte listićima maslaca.

Pecite 15 mininuta (dok ne dobije zlatnu koricu) na 200°C. te još 15 minuta na 180°C da se dopeće. **Bučnicu** servirajte toplu.

