

Bukovače mediteraneo

v2 02.05.2015



- Na 1 kg bukovača:
- 3 VŽ maslinovog ulja
- 2 režnja bijelog luka
- 1 grančica svježeg ružmarina
- 1/2 MŽ papra
- 1/2 MŽ krupne morske soli



- 1 kg gljiva bukovača.

Gljive bukovače obrišite, očetkajte blato, te odvojite klobuke od stabljika.

Bukovače što manje perite jer se inaće napiju vode.

Odvojite iglice ružmarina, češnjak oljuštite i zajedno sa soli, maslinovim uljem i paprom stavite u sjeckalicu. Usitnitnjavajte tako dugo dok čujete da zrnea soli pucketaju kod sjeckanja.

Koristite samo krupnu sol, jer i nakon sjeckanaja njena zrna su krupnija od obične soli, te daju poseban okus.



Bukovače posložite na papir za pečenje, sa gornjom stranom klobuka prema dolje.

Prelijte svaku **bukovaču** sa malo preljeva.

Zapecite u pečnici, cca. 15 min na 200°C sa vrućim zrakom.



www.moja-kuhinja.com