

Bukovače mediteraneo



- 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 obrišite, očetkajte blato, te odvojite klobuke od stabljika.



Odvojite iglice [ružmarina](#), [češnjak](#) oljuštite i zajedno sa soli, [maslinovim uljem](#) i [paprom](#) stavite u sjeckalicu.

Usitnitnjavajte tako dugo dok čujete da zrnca soli pucketaju kod sjeckanja.

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



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

Preljite svaku bukovaču sa malo preljva.

Zapечite u pećnici samo sa uključenim gornjim grijačem, cca. 10 min na 230°C.

