

# Varivo od bundeve, tikve, buče



- 2 dl mlijeka
- 8 dl [mesne juhe](#)
- 1 VŽ [vegete](#)
- 1 VŽ oštrog brašna
- 1 dl [cream fresh](#)
- 1/2 MŽ mljevenog [papra](#)
- 1/2 MŽ cjelog [kimla](#)
- 1 MŽ [kopra](#)
- 1 MŽ mljevene slatke paprike
- 1 VŽ svijetlog [balsamico octa](#)
- masnoća



- 700 g naribane buče.

Buču posolite, nakapajte balsamico octom i ostavite pol sata da pusti tekućinu. Iscedite rukama, koliko možete.

Napravite laganu zapršku, na malo masnoće popržite oštro brašno, toliko da požuti, dodajte slatku mljevenu papriku.

Zalijte sa polovicom mesne juhe, dobro promješajte da ne ostanu grudice.

Dodajte ocjeđenu buču ostatak juhe i mlijeko.



Promješajte, dodajte [kiml](#), [vegetu](#) i [kopar](#).  
Prokuhajte toliko da buča omekani, skoro da se počne raspadati.  
Umješajte cream fresh, začinite ako treba.  
Čini li vam se prerjetko (mora biti gusto da žlica stoji), zgusnite škrobnim brašnom.



Tomek<sup>©</sup> [www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)<sup>®</sup>