

Bundeва, tikva, buća varivo



- 2 dl mlijeka
- 8 dl [mesne juhe](#)
- 1 VŽ vegete
- 3 VŽ oštrog brašna
- 2 VŽ [bućinog ulja](#)
- 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



- 1 kg **buće**.
- Tikvu** ogulite i odstranite koštice. Polovicu **tikve za čušpajz** ogulite i naribajte na deblje, kratke rezance te posolite i pokapajte [balsamiko octom](#) te ostavite da pusti **sok od buće**. Drugu polovicu **tikve za varivo** narežite na kocke veličine 3x3cm te pokapajte **bućinim uljem**. Ugrijte pećnicu na 230°C, prvo zapecite tikve 5 minuta, potom smanjite na 180°C i **zapecite buće** dok ne omekane.



[Op. a] Za **čušpajz od tikve** mi se najbolja pokazala obična **žuta tikva, buća**. U **varivo od buće** možete dodati i jednu trećinu **muškatne tikve**, ali nemojte pretjerivati. Bijele tikve su mi ipak bolje za [bućnicu](#). **[/Op. a]**

Napravite laganu **zapršku**, tako da 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 **buću**, **tikvu** ostatak juhe i mlijeko.

Promješajte, dodajte [kiml](#), [vegetu](#) i [kopar](#). Prokuhajte **varivo** toliko da **tikva** omekani, skoro da se počne raspadati.

Umješajte cream fresh, začinite ako treba.

Čini li vam se da je **varivo od tikve** prerjetko (mora biti gusto da žlica stoji), zgusnite škrobnim brašnom.



www.m

ja.com