

BUČKE POLNJENE S SIROM IN METO



6 porcij

Sestavine:

- 6 bučk
- 1 čebula, nasekljana
- 1 rezina kruha, namočenega v mleko
- 60 g pinjol
- olivno olje
- 4 žlice narezane mete
- 1 čajna žlička paprike
- 500 g kefirjevega sira (dobro odcejenega)
- 1 jajce
- sol, mlet poper

Priprava polnjenih bučk

Pečico segrejemo na 180 °C. Previdno odrežemo vrhove bučk. Odstranimo notranjost bučke, vendar pustimo 5 mm mesa ob straneh. Notranjost posolimo in pustimo. Grobo narežemo meso, ki smo ga odstranili iz notranjosti bučk.

Kruh namočimo v mleku. Pinjole popražimo v ponvi do zlato rjave barve. V ponvi segrejemo 2 žlici olivnega olja in popražimo čebulo. Ko postane rahlo rjave barve, dodamo narezane bučke. Začnimo s soljo, poprom in papriko. Dušimo pokrito, dokler se bučke ne zmehčajo. Nato vsebino ponve nadevamo v cedilo, da se tekočina odcedi.

V posodi zmešamo kefirjev sir, kruh (stisnemo odvečno mleko), jajce, meto in pinjole. Dodamo mešanico iz cedila.

Nadevamo bučke in jih postavimo na namaščen pekač. Če ne stojijo pokonci, nekoliko odrežemo dno, da jih uravnovesimo. Pokrijemo z odrezanimi vrhovi bučk in pokapamo z olivnim oljem.

Pečemo približno 45 minut (čas peke je odvisen od velikosti bučk). Postrežemo vroče z rižem.

Tudi paprike, paradižnike in jajčevce lahko polnimo na enak način.

Avtorica recepta: Marie-Claire Frederic

Več receptov s siri najdete [tukaj](#).

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



Kefir Fermentor

[Kupite na Kefirko.com](http://Kefirko.com)



Posoda za sir

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)



Morska sol

[Kupite na Kefirko.com](https://kefirko.com)



[BIO černí poper](#)

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)