

53. RECEPT: BUČNI POLPETI

Bučni polpeti

Sestavine:

500 g zelenih bučk

1 čebula

1 strok [česna](#)

1 žlica skute

malo naribanega [sira](#)

1 jajce

drobtine

[peteršilj](#)

sol, [popper](#)

Postopek:

1. Bučke naribamo in posolimo. Pustimo jih stati 5 minut. Nato jih odcedimo.
2. Bučkam dodamo nasekljano čebulo in česen, skuto, sir, jajce, peteršilj, poper. Dobro premešamo, najbolje kar z roko.
3. Dodamo drobtine, toliko da masa ni premokra, da bomo lahko oblikovali polpete. Pustimo stati 10 - 15 minut.
4. Pečico ogrejemo na 200 stopinj. Z roko oblikujemo ploščate polpete in jih zlagamo na pekač. Pečemo jih cca. 20 - 30 minut oz. da lepo porumenijo.