

## Bu ke s sirom

### Sestavine:

- 1 kg bu k
- 25 dag sira
- 5 jajc
- 5 žlic pšeni nega zdroba
- 2 žlici moke
- majaron
- sol
- poper

### Priprava:

Bu ke olupimo, naribamo in ožamemo. Sir naribamo, zmešamo z jajci, solimo, popramo in dodamo k bu kam. Dodamo še zdrob in moko ter premešamo. Pustimo stati pol ure, nato stresemo v naoljen in namokan peka .

Pe emo 45 minut pri 200° C. Ponudimo toplo ali hladno s solato.

Dober tek želijo Lekovi gurmani!