

Polnjene bu ke

Sestavine:

- 2 veji buke
- 1 paradižnik
- 1 ebula
- 3 stroki esna
- 1 žlica parmezana
- 10 dag naribanega sira
- 1 žlica nasekljanega peteršilja
- 1 žlica kisle smetane
- šepc bazilike
- sol

Priprava:

Buke prerežemo na pol in jih izdobljemo. Malce posolimo in potresemo s suhim esnom. Maso, ki smo jo izdoblili, drobno nasekljamo. Zrežemo manjšo ebulo in jo s sesekljanim esnom prepražimo na olivnem olju. Dodamo nasekljan paradižnik in še malo prepražimo. Dodamo maso, za imbe in ohladimo. Ohlajeni masi dodamo parmezan in kisló smetano. Nadevamo buke in damo v pomašen pekač.

Pečemo približno 25 minut pri 180° C, potresemo z naribanim sirom in pečemo še približno 5 minut, da se sir zapeče.

Zraven ponudimo solato, po želji pa še pečeno krompir.

Dober tek želijo Lekovi gurmani!