

Zagorska bucnica



Sastojci

Potrebno je:

- gotovo tanko testo
- bundeve
- 300 g svežeg sira
- 3 jajeta
- 1 dl kisele pavlake
- malo kukuruznog brašna
- malo soli

Priprema

Za jednu rolnu uzimaju se po dve kore, koje se poprskaju uljem i na koje se stavlja ovaj nadev: bundeve se ociste i izribaju ribežom, doda im se sir, jaja, kisela pavlaka i malo soli, pa se filuju kore a zatim se pospe po filu malo kukuruznog brašna, kore se uvijaju u rolnu i stave u tepsiju, prethodno podmazanu. Kada su rolne poreane u tepsiju, poprskaju se uljem. Peci u toploj pecnici na umerenoj temperaturi. Gotovu bucnicu iseci na vece parcice i služiti dok je topla, uz caj.