

Bošče



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za bošče:

- **15** palacinaka
- **400 g** šampinjona
- **300 g** belog mesa
- **1/2** praziluka
- **2 dl** pavlake za kuvanje
- **1** kašakisele pavlake
- **po ukusu** so i biber
- **3-4** kašikeulja
- **15** traka od zelenih pera praziluka

Za preliv:

- **1** kašakisele pavlake
- **100 g** majoneza
- **malobibera**

Za prilog:

- **po izboru** 2-3 vrste sira
- **po izboru** salata

Priprema

Na ulju propržiti usitnjeno belo meso pa kad pocne da rumeni dodati na tanke kolutove isecen praziluk. Pržiti sve zajedno.

Kad praziluk postane staklast dodati na listice isecene šampinjone. Pržiti sve zajedno. Posoliti i pobiberiti. Kad uvri voda koju su pustili šampinjoni umešati pavlaku za kuvanje, a onda i kiselu pavlaku. Krckati još malo da se sve lepo sjedini i na kraju ako treba dodati soli i bibera.

Zelena pera praziluka oprati pa preliteri vrelom vodom da malo omeknu. Iseci 15 tanjih traka za vezivanje bosci.

Na svaku palacinku (precnika 26 cm) na sredinu staviti po dve kašike nadeva.

Sa obe ruke uzeti suprotne ivice palacinke, držati ih jednom rukom, a drugom nabirati krajeve ka sredini, prvo sa jedne pa sa druge strane. Možete odmah vezivati jednu po jednu. Ja sam prvo sve palacinke skupila u boscu pa ih onda vezivala.

Poređati vezane bosce u sud u kom cete ih služiti.

Kao prilog poslužila sam preliv od kisele pavlake, majoneza i bibera kao i dve vrste sira: dimljeni trapist i sveži beli nalik švapskom siru. Takođe sam poslužila dve salate: kisele krastavice i kisele seckane paprike sa belim lukom i peršunom.

Savet

Bošća su vrlo ukusne i zahvalne za spremiti. Mogu se puniti i sirom i šunkom kao i nadevom od mlevenog mesa sa povrćem. Takođe se mogu puniti i slatkim nadevom od džema, oraha, vanil ili čokoladnim kremom, voćnim želeom.. Možete ranije spremiti palačinke i nadev pa pred samo služenje ih saviti i ugrijati u rerni.