



[www.moji-recepti.net](http://www.moji-recepti.net)

### Recept:

Bučkini polpeti

### Sestavine:

600 g bučk  
60 g moka  
55 g sira  
1 x jajce  
1 x ščepec soli  
1 x ščepec popra  
3 x žlice kisle smetane



### Zahtevnost:



### Splošni opis in postopek:

- Bučke olupimo in naribamo ter nato iztisnemo odvečno vodo iz njih.
- Naribamo sir.
- Naribanim bučkam dodamo jajce, moko, nariban sir, kislo smetano in poljubno dodamo še sol ter poper. Vse skupaj dobro premešamo.
- Segrejemo ponev in vlijemo malo olivnega olja.
- Z žlico zajamemo zmes in jo odložimo na ponev, kjer poskusimo oblikovati polpet.
- Vsako stran polpete pečemo približno 1 minuto oziroma dokler ne nastane skorja zlato rjava.