

# ROLADA Z BUČNIMI SEMENI

## Sestavine:

- 6 jajc
- 6 žlic sladkorja
- 10 dag mletih bučnih semen
- 1 velika kisle smetana (410 ml)



## Priprava:

Naredimo sneg in vanj zmešamo sladkor in bučna semena, na koncu dodamo še rumenjake.

Maso enakomerno porazdelimo po velikem pekaču obloženem s papirjem za peko.

Testo pečemo 20 minut na 200 stopinjah, še vroče skupaj s papirjem za peko zvijemo v rolado.

Ko se ohladi, odstranimo papir za peko in biskvit namažemo s kisló smetano in zvijemo v rolado, po vrhu jo lahko namažemo s kisló smetano in potresemo z mletimi orehi.



## SKUTNI NAMAZ Z BUČNIM OLJEM

### Sestavine:

- 200 polnomastne skute
- 1 žlica kisle smetane
- 1 žlica bučnega olja
- ščep soli
- ščep popra

### Priprava:

Skuto stresemo v skodelico, dodamo kisko smetano, bučno olje, sol in poper. Vse skupaj premešamo.



# PICA Z BUČKAMI IN MOCARELO

## Sestavine:

- 50 testa za pico(60 dag moka,2 dag svežega kvasa,4 dl hladne vode,2 dag sladkorja,1 dag soli,1 dl olja)
- 1 mala pločevinka pelatov
- 30 dag srednje velikih bučk
- 20 dag mocarele
- olivno olje
- sol.



## Priprava:

Zmehčamo kvas in malo sladkorja, dodamo malo mlačne vode in pustimo, da kvas vzhaja. Ostalim sestavinam (moki, vodi, sladkorjem, soli in olju) dodamo vzhajani kvas. Testo dobro pregnetemo, po potrebi dodamo moko ali vodo. Potrebno je gnesti tako dolgo, da testo postane voljno in se ne prijema na posodo.

Nato testo razdelimo na 4 enako velike dele. Vsak kos še enkrat dobro pregnetemo, da je lepo gladko. Vsako kepo dobro naoljimo in postavimo za vsaj 60 minut v hladilnik. Lahko tudi za več časa. Dlje kot je v hladilniku, boljše je testo.

Pečico segrejemo na najvišjo temperaturo in pečemo cca. 10-15 minut.

Mocarelo damo za nekaj časa na cedilo. Pelate pretlačimo ali zmeljemo s paličnim mešalnikom.

Bučke operemo, jim porežemo konce in jih narežemo na tenke rezine. Pečico ogrejemo na 200 stopinj Celzija. Testo razvaljamo na velikost pekača in ga položimo na namaščen pekač. Testo obložimo s paradižnikom in bučkami, začinimo s soljo in poprom ter pokrijemo z rezinami mocarele. Pico pokapamo z oljnim oljem.

Postavimo v pečico in pečemo približno 20 minut. Pico potresemo z baziliko in postrežemo.

## BUČKIN KOMPOT

### Sestavine:

- 2 kg zelenih bučk
- 2 dl vinskega kisa
- voda
- 1 cimet v skorji
- celi klinčki (po občutku - ne preveč)
- 1 limona
- 2 vanilijeva sladkorja
- 1 čajna žlička citronske kisline
- 1 kg sladkorja
- 1 dl ruma

### Priprava:



Bučke olupimo in jih narežemo na kocke, nato jih namočimo v 2 dl vinskega kisa zmešanega z vodo. Vode dodamo toliko, da so bučke v celoti namočene. To pustimo stati 24 ur.

Naslednji dan bučke odcedimo in jih dobro operemo. V posodi zavremo 2 litra vode, cimet, klinčke, limono, vaniljev sladkor, citronsko kislino, sladkor in rum. V vrelo vodo stresemo bučke in jih kuhamo samo 5 minut.

Nato razdelimo v kozarce in jih še vroče zapremo. Ohlajajo naj se pod odejo.

## SLANI ROGLIČKI Z BUČNIMI SEMENI



### Sestavine:

- 1 kg moke
- 5 - 7 dl toplega mleka (odvisno od moke)
- 40 g kvasa (1 zavitek)
- 1 velika žlica sladkorja
- 1 velika žlica soli
- 250 g stopljenega masla
- jajce za premaz
- bučna semena za posip

### Priprava:

Naredimo kvas in zamesimo sestavine. Testo razdelimo na 8 delov. Lahko ga pustimo vzhajati, dokler ne naraste vsaj za polovico.

Vsakega razvaljamo na krog velikosti krožnika. Razrežemo ga na osem enakih kosov. Na vsakega na širši del postavimo šunko in malo sira (skupaj cca. za eno majhno žličko) in ga zavijemo.

Dobro namažemo s stepenim jajcem in posujemo s sezamom ali makom.

Pečemo na pomaščenem pekaču okoli 10 minut, da zlato porumenijo.

## **BUČNI CEKINI**

### **Sestavine:**

- 1 kg moke
- 1,5 dag kvasa
- 4,5 dl mleka
- 3 dl olja
- čajna žlička sladkorja
- sol
- 2 jajci
- Bučna semena

### **Priprava:**

Moko damo v večjo posodo, v kateri bomo kasneje gnetli testo. V sredini naredimo jamico, v katero položimo kvas in ga zalijemo z mlačnim, sladkanim mlekom. Na mleko potresemo moko, da prekrijemo celotno površino. Počakamo približno 15 minut, dokler se na površini ne naredijo razpoke. Testo gnetemo tako dolgo, dokler ne dobimo kepe. Med gnetenjem po okusu posolimo (sol se med peko izgubi, zato posolimo za odtenek več). Na koncu, ko smo testo že zgnetli v kepo, dodamo še olje in gnetemo, dokler testo olja ne vpije. Posodo prekrijemo s krpo in postavimo na toplo mesto. Pustimo ga vzhajati 45 minut.

Nato testo razdelimo na dva dela in enega razvaljamo v obliko kroga. Potem jih izrežemo z modelom.

## PEČENA BUČNA SEMENA

### Sestavine:

- olivno olje (1 žlička na skodelico semen) ali
- stopljeno maslo
- ščepec soli
- bučna semena



### Priprava:

Bučna semena očistimo kolikor se da, vendar jih ne operemo. Še vlažna rahlo osolimo (malo manj kot pomfri) in zmešamo z malo stopljenega masla ali olivnega olja. Na pekač položimo peki papir in po njem razprostremo bučna semena, tako da se med seboj ne bodo prekrivala. Medtem segrejemo pečico. Pri temperaturi okoli 150 stopinj pečemo dobre pol ure, oz. dokler bučna semena ne dobijo rahle zlate barve. Vmes jih enkrat premešamo. In nikaar ne pozabimo nanje! Najboljša so sveže pečena, kar ostane, pa spravimo v dobro zaprti posodi.