**POLNJENE BUČKE**



**SESTAVINE (za 2 osebi)**

2večji bučki (1 bučka na osebo)

15 dag Poli salame

15 dag sira, ki se lepo topi

2 žlici kisle smetane

1jajce

sol, poper

**POSTOPEK**

1.Buče po dolgem razpolovimo. Z žličko izdolbemo sredico. Vsako polovičko posolimo in zložimo na pekač. Postavimo v ogreto pečico na 200 stopinj in jih pečemo 10 minut.

2.Medtem pripravimo maso, s katero bomo napolnili bučke. Sredico bučk, ki smo jo izdolbli, narežemo na koščke. Na koščke narežemo tudi salamo in sir. Te sestavine zmešamo skupaj, dodamo kislo smetano, jajce in začimbe. Premešamo vse sestavine.

3.Bučke vzamemo iz pečice in jih napolnimo z maso.

4.Bučke postavimo nazaj v pečico še za cca. 20 minut, oz. tako dolgo, da po vrhu lepo porumenijo.