

17. RECEPT- OMAKA IZ BUČK

Omaka iz bučk

Sestavine: 2 srednje veliki bučki

sol

[poper](#)

1 žlica olivnega olja

čebula

[česen](#) (v prahu)

paradižnikova mezga

1 kislá smetana

[peteršilj](#)

Postopek: Bučke olupimo in nastrgamo na strgalniku za jabolka, solimo in pustimo, da spustijo vodo. Na olivnem olju prepražimo nasekljano čebulo, da postekleni, dodamo (čimbolj) ožete bučke ter vse skupaj dušimo, da se bučke zmehčajo. Dodamo paradižnikovo mezgo (po okusu), kisló smetano, po okusu popopramo, dosolimo, dodamo česen v prahu ter na zmernem ognju še malo pokuhamo. Na koncu dodamo nasekljan (najboljše svež) peteršilj. Pa dober tek!