**Zagorska bučnica**

**Sastojci za 10 osoba**

Tijesto:

50 dag brašna

1 jaje

2 žličice ulja

1 žličica soli

voda

5 dag maslaca

Nadjev:

50 dag svježeg kravljeg sira

30 dag naribane buče (tikve)

2 dl kiselog vrhnja

3 jaja

4 žlice kukuruzne krupice

Sol

Preljev:

2 dl kiselog vrhnja

1 jaje

Opis:

Naribanu buču posoliti i ostaviti pola sata. Buču ocijediti i pomiješati sa sirom, vrhnjem, jajima i krupicom. Posoliti i izmiješati sve sastojke. Umijesiti tijesto: u prosijano brašno dodati prethodno izrađena jaja, ulje i sol. Umijesiti s vodom. Tijesto zatim razvaljati u tanku plohu. Nadjenuti tijesto i saviti ga. Bučnicu položiti u lim premazan maslacem. Posipati s nekoliko listića maslaca i peći desetak minuta u pećnici na temperaturi od 180 stupnjeva C. Izvaditi bučnicu i preliti je mješavinom vrhnja i jaja. Ispeći do kraja. Kad porumeni izvaditi je i poslužiti toplu.