



JERNEJ KITCHEN

BUČKINI POLPETI

Bučkine polpeti so hitro in zdravo kosilo, odlično za vso družino. Ta recept vzame samo 20 minut, sestavine pa so zlahka dosegljive.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	5	MINUT
ČAS SKUPAJ:	20	MINUT

BUČKINI POLPETI

900 g bučk (3 večje)

1 čajna žlička soli

1 čajna žlička koprca (svežega ali suhega)

2 mladi čebuli

2 jajci

100 g gladke bele moke

200 ml olja za cvrtje

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

skleda

strgalnik

tetra plenica ali kuhinjska krpa

ponev

kuhinjska brisačka

PRIPRAVA

V skledo naribamo bučke in jih solimo. Postavimo v hladilnik za 10 minut. Nato bučke prestavimo v kuhinjsko krpo ali tetra plenico in iz njih dobro iztisnemo vodo. Vodo zavržemo, bučke pa damo nazaj v skledo.

ZMES ZA POLPETE

V skledo k bučkam dodamo sesekljan sveži koper ali sušen koper, sesekljano mlado čebulo, jajci in moko. Solimo in popramo. Dobro premešamo, da nastane enotna zmes.

PEČENJE

V ponev vlijemo olje in ga segrevamo na močnem ognju do 160 °C. Z žlico za sladoled ali z veliko žlico zajamemo maso in jo previdno spustimo v vroče olje. Rahlo stisnemo, da nastane polpet. Pečemo pri zmernem ognju 2 - 3 minute na vsaki strani, oziroma tako dolgo, da so polpeti pečeni.

POSTREŽEMO

Pečene polpete prestavimo na rešetko obloženo s papirnato brisačko, da se odcedi odvečno olje. Postrežemo s poljubno omako, mi obožujemo [ranch omako](#).