



Autor [Sonja Peroković](#)

[Share](#) [Tweet](#) [Save](#) [Email](#)

1

Svinjski odrezak posli i popapri. Unvaljaj u mješavinu bučinog brasna i krušnih mrvica-jaja-opet u brašno. Pržiti u ulju i svinjskoj masti. skuhati hajdinsku kasu, začiniti s

vegetom, paprom i soli. Popecke napraviti od bučinog brašna, soli, papra, vegete i razmučenog jaja. Jelo servirati s majonezom. Salatu napraviti od mladog luka, rotkvice i tostiranih bućinih koštica. Salatu, hajdinju kašu i odrezak preliri s bućinim uljem. Ja sam jedna obična mama, baka, domačica, poljoprivrednica i medicinska sestra. Željela sam s vama podijeliti ovaj recept koji često spremam svojoj obitelji. Trudim se da im na tanju serviram što ekološkije namirnice iz svojeg vrta. Meso također imamo na vlastitom gospodarstvu. Ovaj recept je još bolji s Zvijezda majonezom a i nagrada je primamljiva. Vama želim DOBAR TEK!!! a sebi držim palčeve.

svinjski odrezak
brašno od bućinih koštica
2 žlica krušnih mrvica
bućine tostirane kostice
bućino ulje
hajdinska kaša
majoneza
2 jaja
mladi luk
rotkvica



NAMIRNICE

svinjski odrezak
brašno od bućinih koštica
2 žlica krušnih mrvica
bućine tostirane kostice
bućino ulje
hajdinska kaša
majoneza
2 jaja
mladi luk

rotkvica

Način pripreme

1

Svinjski odrezak posli i popapri. Unvaljaj u mješavinu bučinog brašna i krušnih mrvica-jaja-opet u brašno. Pržiti u ulju i svinjskoj masti.skuhati hajdinsku kasu, začiniti s vegetom,paprom i soli. Popecke napraviti od bučinog brašna,soli,papra,vegete i razmučenog jaja. Jelo servirati s majonezom. Salatu napraviti od mladog luka,rotkvice i tostiranih bućinih koštica. Salatu,hajdinju kašu i odrezak preliri s bućinim uljem.Ja sam jedna obična mama,baka,domačica,poljoprivrednica i medicinska sestra. Željela sam s vama podjeliti ovaj recept koji čeato spremam svojoj obitelji. Trudim se da im na tanju serviram što ekološkije namirnice iz svojeg vrta. Meso također imamo na vlastitom gospodarstvu. Ovaj recept je još bolji s Zvijezda majonezom a i nagrada je primamljiva.Vama želim DOBAR TEK!!!a sebi držim palčeve.

Pohana rapsodija s bučom

[NAMIRNICENačin pripreme](#)