**BUČKE Z JAGNJEČJIM NADEVOM:**

* 45 ml masla
* 225 g jagnjetine narezane na koščke
* 1 drobno sesekljano čebulo
* 1 ml cimeta
* sol in poper
* 125 ml pinjol
* 8 srednje velikih neolupljenih bučk,

podolžno narezanih

* 2 skodelici ali 500 ml paradižnikove omake

Pečico segrejemo na 160 stopinj. V kozici stopimo maslo, kjer meso rahlo popečemo. Dodamo še ostale sestavine za nadev. Počasi pražimo približno 5 minut. Bučke po sredini na pol izdolbemo in jih nadevamo z jagnječjo mešanico. Vse skupaj postavimo v posodo, ter prelijemo s paradižnikovo mezgo. V pečici pečemo 40 min., nato pa postrežemo.



Neža