



# Buncek s kiselim Varaždinskim zeljem

Tradicionalno jelo kajkavskog kraja



## Sastojci:

Ribano kiselo Varaždinsko zelje  
Svježi buncek  
Mast  
Sol, papar  
Mješavina začina



## Priprema:

Svježi buncek zarežemo po sredini do kosti. Posolimo, popaprmo i stavimo peći u mašču namazanu posudu u pećnicu zagrijanoj na temperaturi do 220°C. Povremeno podlijevamo s jušnim temeljcem. Istovremeno u veću posudu stavimo kuhati ribano Varaždinsko kiselo zelje. Kad je buncek pečen izvadimo ga i stavimo na poseban tanjur. Kuhano kiselo zelje stavimo u masnoću u kojoj se pekao buncek, kratko ga promiješamo i stavimo kratko u pećnicu.

