

## Ko zemlja povalja morje



Izbrane bučke podolgem narežemo na 4 mm debele rezine. Rahlo solimo in pustimo stati pol ure da lepo "zašvicajo". Medtem ponovimo vajo z dimljenim koncem dobre pancete (kar se tiče rezanja, soljenje izpustimo).

Nabrusimo nož in se lotimo filiranja brancina (tudi tukaj debelina okrog 4 mm), kožo odstranimo. Bučke na tanko namažemo z olivnim oljem in položimo v primerno ogreto litoželezno posodo, kjer jih med toplo obdelavo večkrat obrnemo, da postanejo lepo mehke.

Na delovni pult položimo dve rezini pancete, nanje položimo file brancina in rezino bučke. Vse skupaj zavijemo in prebodemo z enim ali več zobotrebcev, da ohranimo obliko. Pečica je seveda že ogreta na 180 stopinj, ki nam v 10-15 minutah pomagajo da se zemlja in morje združita.

Postrežemo s kozarcem dobro ohlajenega vermentina costamolino kleti Argiolas iz Sardinije, če bi raje rdeče, si pa privoščite kozarec Camarcande kleti Ca'Marcanda Gaja iz Maremme v Toscani (in potem seveda stilu vina primerno nadaljujte s kulinarijo).