



JERNEJ KITCHEN

MASLENA BUČA S PANCETO IN KOSTANJI

Maslena buča s panceto in kostanji je odlična in slastna priloga, pečena v pečici. Enostaven recept za slastne jesenske in zimske dni.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	40	MINUT
ČAS SKUPAJ:	50	MINUT

MASLENA BUČA S PANCETO

- 600 g maslene buče (1 buča)
- 120 g pancete, narezane na kocke
- 1 žlica olivnega olja
- 1/2 pora

KOSTANJEV POSIP

- 150 g kuhanih kostanjev (ali maronov)
- 1 kos starega kruha, brez skorje
- 1 čajna žlička sesekljanega rožmarina
- 1 čajna žlička timijana
- 1 list žajblja
- 1 žlica sesekljanega peteršilja
- 1 žlica parmezana, drobno naribanega
- 1 strok česna
- 1 žlica masla
- 1 žlica olivno olje

TOOLS AND EQUIPEMENT

- kuhinjski nož
- rezalna deska
- lupilec

NAREŽEMO BUČO

Najprej narežemo bučo na manjše kocke. Z nožem odrežemo spodnji in zgornji vrh buče in jo po dolžini prerežemo na pol. Z žlico odstranimo semena ter jih zavržemo. Nato z lupilnikom bučo olupimo. Bučo narežemo na kolobarje (debelino kolobarjev prilagodimo debelini naših kock), kolobarje pa narežemo na manjše kocke, velikosti približno 1 cm x 1 cm.

PEČENJE MASLENE BUČE

Masleno bučo, narezano na manjše kocke, prestavimo na večji pekač, obložen s papirjem za peko. Dodamo kocke pancete (ali slanine) in na tanke kolobarje narezan por. Pokapljamo z olivnim oljem in začинimo s soljo in poprom. Vse dobro premešamo. Postavimo v predhodno segreti pečici. Pečemo 30 minut pri 190 °C.

KOSTANJEV POSIP

Kuhane kostanje s prsti nadrobimo v večjo skledo. Dodamo na kocke narezan star kruh (brez skorje), nastrgan parmezan in sesekljan česen. Dodamo še zelišča: rožmarin, timijan, žajbelj, peteršilj ter začинimo s soljo in poprom. V posip vmešamo še maslo in olivno olje.

NASVET

[Uporabimo lahko sveže kuhano kostanje, v kolikor je to v sezoni. Ali pa kupimo že kuhano kostanje \(ali marone\) v vrečki.](#)

PEČENJE

Pečeno masleno bučo s panceto vzamemo iz pečice. Poljubno jo lahko prestavimo v manjši pekač (velikosti približno 20 cm x 20 cm). Po vrhu posujemo kostanjevo mešanico. Postavimo nazaj v pečico, kjer pečemo še 10 - 15 minut pri 200 °C.

pekač
papir za peko
večja skleda

POSTREŽEMO

Masleno bučo s panceto in kostanji vzamemo iz pečice. Jed pustimo v pekaču približno 5 minut, nato postrežemo. Poljubno posujemo s sesekljanimi zelišči (naprimer peteršilj) in postrežemo. Dober tek.