



JERNEJ KITCHEN

BUČA PEČENA V PEČICI S ČIČERIKO IN JOGURTOM

Buča pečena v pečici s čičeriko in jogurtom je lahka priloga, glavna jed, ali topla solata. Hiter recept za bučo v pečici, ki je okusna in perfektno pečena.

| | | |
|-------------|----|---|
| ZA | 2 | OSEBI (GLAVNA JED) ALI 4 OSEBE (PREDJED, PRILOGA) |
| PRIPRAVA: | 10 | MINUT |
| PEČENJE: | 20 | MINUT |
| ČAS SKUPAJ: | 30 | MINUT |

PEČENA BUČA S ČIČERIKO

- 1 manjša maslena ali muškatna buča
- 1 čajna žlička harise Kotányi
- 1 čajna žlička koriandrovih semen
- 1/4 žličke semen kumine
- 2 žlici olivnega olja
- 2 žlici repičnega ali sončničnega olja
- 160 g kuhane in odcejene čičerike (ali vložene)

JOGURTOVA OMAKA

- 200 g grškega jogurta
- 1 strok česna
- 1 čajna žlička tahinija (sezamove paste)
- 1 čajna žlička olivnega olja
- 1 čajna žlička sveže nastrgane limonine lupinice

POSTREŽEMO (POLJUBNO)

- sveže nastrgana limonina lupinica, peteršilj, solni cvet

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas
večji pekač

PRIPRAVIMO BUČO IN PEKAČ

Pečico segrejemo na 220 °C. Rešetko damo na sredino pečice. Večji pekač obložimo s papirjem za peko. Bučo poljubno olupimo, prerežemo na pol in z žlico odstranimo semena. Narežemo na približno 1 cm debele kolobarje. Bučo razporedimo po pripravljenem pekaču, tako da se kosi buče ne prekrivajo.

PRIPRAVIMO HARISINO OLJE

V ponev damo hariso, koriandrova semena in semena kumine. V ponvi pražimo nekaj sekund, da začimbe zadišijo. Odstranimo z ognja in prestavimo v skodelico. V skodelico k začimbam dodamo olivno olje in repično olje. Dodamo še ščep soli in ščep popra, premešamo ter dve žlici pripravljenega harisinega olja pokapljamo po buči. Z rokami premešamo, da se sestavine vtrejo v bučo.

SPEČEMO BUČO S ČIČERIKO

Pekač z bučo postavimo v segreto pečico, na srednjo rešetko. Pečemo 10 minut pri 220 °C. Čičeriko damo na kuhinjsko brisačko in jo dobro osušimo. Prestavimo v skodelico in dodamo eno žlico pripravljenega harisinega olja. Bučo po 10 minutah pečenja vzamemo iz pečice in z žlico ali kuhinjsko lopatko potisnemo na eno stran pekača, na drugo, prazno stran pekača pa damo čičeriko. Postavimo nazaj v pečico in pečemo še 10 - 15 minut pri 220 °C, oziroma tako dolgo, da je buča pečena in mehka, čičerika pa hrustljava in zlato rjavo zapečena.

JOGURTOVA KREMA

Medtem pripravimo jogurtovo kremo. Jogurt v skledi

papir za peko
ponev
skodelica
kuhinjska brisačka

premešamo s tahinijem, sesekljanim česnom, olivnim oljem in limonino lupinico. Dobro premešamo in solimo ter popramo po okusu. Postavimo na stran.

POSTREŽEMO

Pečeno bučo in čičeriko vzamemo iz pečico in pustimo 5 - 10 minut, da se nekoliko ohladita. Jogurtovo kremo raporedimo po krožniku, čez njo položimo pečeno bučo in posujemo s pečeno čičeriko. Poljubno dodamo še pol žličke sveže nastrgane limonine lupinice, posujemo z solnim cvetom, in pokapljamo s preostalim harisinim oljem ter posujemo s peteršiljem. Dober tek.