



JERNEJ KITCHEN

ENOSTAVNA KREMNA BUČNA JUHA

Kremna bučna juha pripravljena v enem loncu, v 30 minutah. Ta recept bo ustvaril gosto, kremno, bogato bučno juho, odlično za celo družino.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	25	MINUT
ČAS SKUPAJ:	30	MINUT

BUČNA JUHA

- 1 maslena buča (cca 1kg - 1.5kg)
- 2 večji čebuli
- 2 stroka česna
- 2 žlici olivnega olja
- 2 žlici masla
- 2 lista žajblja
- 750 ml [Zelenjavna jušna osnova](#)
- 360 ml mleka
- 1/4 žličke kajenskega popra

TOOLS AND EQUIPEMENT

- rezalna deska
- kuhinjski nož
- lonc s pokrovom
- blender ali palični mešalnik

BUČO IN ZELENJAVO PREPRAŽIMO

Bučo olupimo, razpolovimo in odstranimo semena ter narežemo na drobne kolobarje. Čebuli olupimo in narežemo na rezine. Česen olupimo in sesekljam. Na šibek ogenj damo lonec. Dodamo olje, maslo, čebulo in česen. Pražimo 5 minut. Dodamo žajbelj in bučo. Pražimo 10 - 15 minut, oziroma tako dolgo, da se buča zmehča, občasno premešamo.

NASVET

[Bolj na tanko kot bomo narezali bučo, prej se bo juha skuhala.](#)

DODAMO JUŠNO OSNOVO

Dodamo jušno osnovo in kuhamo še 10 minut pri rahlem vretju. Pokrijemo s pokrovko.

SPASIRAMO IN ZAČINIMO

Odstavimo z ognja in v blenderju (ali s paličnim mešalnikom) spasiramo v gladko juho. Dodamo mleko in začinimo s soljo in poprom po okusu. Dodamo še kajenski poper in dobro premešamo.

POSTREŽEMO

Razdelimo med šest krožnikov in postrežemo z bučnicami ali sesekljanimi orehi, bučnim oljem in smetano.

POLJUBNI DODATEK HRUSTLJAVEGA ŽABJLJA

V ponev damo žlico maslo. Ko se začne topiti, dodamo osem listov žajblja. Pražimo minuto, da listi zadišijo in zacvrčijo. Odstranimo in damo na krožnik obložen s papirnato brisačo. Postrežemo v juhi.