



## JERNEJ KITCHEN

# BUČNA JUHA S PEČENO BUČO

Bučna juha s pečeno bučo je najina najljubša. Je zelo kremna, gosta, naravno sladkega okusa in enostavna za pripravo. Obožujejo jo mali in veliki.

|             |    |       |
|-------------|----|-------|
| ZA          | 6  | OSEB  |
| PRIPRAVA:   | 5  | MINUT |
| PEČENJE:    | 45 | MINUT |
| ČAS SKUPAJ: | 50 | MINUT |

### BUČNA JUHA S PEČENO BUČO

1 kg maslene buče

2 čebuli

1 glava česna

1 žlica olivnega olja

40 g masla

3 žajbljevi listi

350 ml mleka

80 ml sladke smetane

180 ml vode

### TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

lupilec

kuhinjski nož

rezalna deska

večji pekač

papir za peko

lonc ali ponev

palični mešalnik ali blender

### PRIPRAVA

Rešetko damo na sredino pečice in pečico segrejemo na 200 °C. Večji pekač obložimo s papirjem za peko.

### BUČA

Masleno bučo olupimo, razpolovimo in odstranimo semena. Narežemo na kocke v velikosti približno dva centimetra. Narezano bučo v enem sloju razporedimo po pripravljenem pekaču. Dodamo na četrtine narezano olupljeno čebulo in razpolovljeno glavo česna. Zelenjavo pokapljamo z oljem, solimo in popramo.

### PEČENJE

V sredini pečice pečemo bučo 45 minut, oziroma tako dolgo, da je mehka, ko vanjo zapičimo nož ali vilice ter lepo karamelizirana. Medtem pripravimo ostale sestavine.

### TEKOČINA

V lonc damo maslo in ga segrevamo dokler ne začne dišati po oreščkih in dobi krasno svetlo rjavo barvo. Ta postopek traja približno 3 - 4 minute. Nato dodamo še žajbelj, premešamo. Dodamo mleko in sladko smetano ter počakamo, da mešanica zavre, nato odstavimo z ognja.

### KREMNA BUČNA JUHA

K tekočini iztisnemo glavo česna ter dodamo čebulo, pečeno bučo in 180ml vode. Odstranimo žajbelj in mešanico zmeljemo s paličnim mešalnikom, da dobimo kremno juho. Juho razdelimo med šest skodelic in po želji potresemo z bučnimi golicami in dodamo žličko sladke smetane.