



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

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.