

-->
BuÄ¼na juha s kokosovim mlekom



JERNEJ KITCHEN

BUÄ¼NA JUHA S KOKOSOVIM MLEKOM

BuÄ¼na juha s kokosovim mlekom in currjem je naravnost boÅ¼anska. Je slastnega okusa in ogreje duÅ¼io in telo. PostreÅ¼emo s sirovim toastom za slastno kosilo.

- za
4
osebe
- priprava:
15
minut
- peÄ¼enje in kuhanje:
45
minut
- Ä¼as skupaj:
1
ura

speÄ¼emo buÄ¼o

ReÄ¼etko damo na sredino peÄ¼ice in peÄ¼ico segrejemo na 220 Å°C. VeÄ¼ji pekaÄ¼ obloÅ¼imo s papirjem za peko. BuÄ¼o razpolovimo in odstranimo semena. NareÅ¼emo na veÄ¼je kose. Narezano buÄ¼o v enem sloju razporedimo po pripravljenem pekaÄ¼u. Pokapljamo z oljem in zaÄ¼inimo s soljo in curryjem. Postavimo v peÄ¼ico, kjer peÄ¼emo 30 â 35 minut pri 220 Å°C, oziroma tako dolgo, da je mehka.

KUHAMO

VeÄ¼ji lonec pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo maslo in ko se maslo stopi, dodamo na rezine narezano Ä¼ebulo, drobno narezan Ä¼esen in sesekljan sveÅ¼ ingver. ZaÄ¼inimo in praÅ¼imo 8 minut, da se dobro zmehÄ¼a. Dodamo na rezine narezan Ä¼esen, sveÅ¼ ingver in zaÄ¼inimo s curryjem in kajenskim poprom. V lonec stresemo peÄ¼eno buÄ¼o in premeÅ¼amo ter kuhamo Åie 2 minuti. Dodamo kokosovo mleko in poÄ¼akamo, da meÅ¼ianica zavre.

SPASIRAMO

Juho spasiramo s paliÄ¼nim meÅ¼ialnikom, da postane gladka. Dodamo Åie vodo, da dobimo popolno teksturo.

SIROV TOAST

Na toast kruh damo dve rezini mozzarella in pokrijemo z drugim delom toast kruha. SpeÄ¼emo v ponvi na Å¼liÄ¼ki masla, ali pa uporabimo toaster. BuÄ¼no juho postreÅ¼emo s sirovim toastom.

buĀna juha

1 kg hokaido buĀe

1 Āajna ĀliĀka olivnega olja

Ā½ ĀliĀke soli

Ā¼ ĀliĀke currya v prahu, za peĀenje buĀe

1 Ālica masla

1 Āebula

3 stroki Āesna

1 Āajna ĀliĀka sveĀega ingverja

Ā½ ĀliĀke currya v prahu

1 Āep kajenskega popra

1 ploĀevinka (400ml) kokosovega mleka

300 ml vode

sirov toast (poljubno)

8 rezin toasta

8 rezin mozzarelle v rezinah

Tools and equipment

veĀji pekaĀ

papir za peko

kuhinjski noĀ

rezalna deska

veĀji lonec

paliĀni meĀalnik ali blender

Oglas

© Copyright 2025. All rights reserved. Designed by jejuj kitchen team. mlekom