



JERNEJ KITCHEN

BUČNA JUHA S POPEČENIMI ARAŠIDI IN OHROVTOM

Sitostna bučna juha, ki jo lahko jemo katerikoli dan v tednu. Slastno in resnično božansko.

	ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:		15	MINUT
PEKA:		60	MINUT
KUHANJE:		15	MINUT

BUČNA JUHA

- 2 stroka česna
- 1 hokkaido buča
- 1 rdeča čebula
- 1 žlica olivnega olja
- 2 čebuli
- 40 g masla
- 40 g arašidov, nesoljenih
- 1 žlica orehovega olja (poljubno)
- 10 manjših listov ohrovt
- 700 - 1000g mleka

TOOLS AND EQUIPEMENT

- pekač
- papir za peko
- lonc
- kuhinjski nož
- deska za rezanje
- ponev
- blender / ročni električni mešalnik

SPEČEMO BUČO

Pečico segrejemo na 190°C. Pekač obložimo s papirjem za peko. Umijemo bučo in jo narežemo na 1 cm debele rezine. Razporedimo po pekaču, dodamo 2 stroka česna. Olupimo čebulo ter jo narežemo na četrtine. Dodamo v pekač. Prelijemo z olivnim oljem. Začinimo s ščepcem soli in popra ter pečemo 1 uro.

Na srednje močan ogenj pristavimo srednje velik lonc. Dodamo maslo in nasekljano čebulo. Na nizkem ognju pražimo 10 minut. Dodamo pečene rezine buče, česna in čebule. Prelijemo s 700 ml mleka, začinimo s soljo in poprom ter kuhamo 5 minut.

PRAŽENI ARAŠIDI IN OHROVT

Na nizko temperaturo pristavimo ponev. Dodamo arašide in orehovo olje. Pražimo 2 - 3 minute. Očistimo ohrovt, odstranimo trdi del. Ohrovt dodamo v ponev. Pražimo 4 minute. Prestavimo na krožnik.

POSTREŽEMO

S pomočjo blenderja ali ročnega električnega mešalnika zmiksamo hokkaido bučo, česen in čebulo, tako da dobimo svileno teksturo. V kolikor je juha pregosta, dodamo preostalo mleko. Postrežemo s praženimi arašidi, ohrovtom in žličko creme fraiche (poljubno).