



JERNEJ KITCHEN

SLASTNA PEČENA BUČA

Pečena buča lahko nahrani kar celo družino, saj je sitostna, hranljiva in dobra. Iz nje lahko naredite slastno kremno bučno juho, ali jo dodate v rižoto.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	5	MINUT
PEČENJE:	60	MINUT

PEČENA BUČA

1 jedilna buča, maslena ali hokkaido

1 glava česna, večja

pest žajblja

3 žlice olivnega olja

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

kuhinjski nož

kuhinjska deska

večji pekač

SEGREJEMO PEČICO

Pečico segrejemo na 190°C. Pekač obložimo s papirjem za peko.

BUČO NAREŽEMO

Bučo umijemo in odstranimo semena s pomočjo žlice, razrežemo na četrtine, četrtine pa na polovice, tako da dobimo približno 3 cm debele rezine.

PEČENJE

Bučo enakomerno razporedimo po pekaču. Česnovo glavo razpolovimo in polovici položimo na pekač. Prelijemo z olivnim oljem in začini s ščepcem soli ter popra. Po vrhu posujemo sveže žajbljeve liste in pečemo 1 uro, oziroma dokler se koža buče ne zmehča in postane lepo karamelizirana.

POSTREŽEMO

Pečeno bučo lahko postrežemo kot prilogo k nedeljskemu kosilu, prigrizek med delovnim tednom ali jo uporabimo kot sestavino v solati, rižoti, testeninah ali juhi.