

Slastna pečena buča



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

segrejemo pečico

Pečico segrejemo na 190°C. Pečico 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. Česno glavo razpolovimo in polovici položimo na pekač. Prelijemo z olivnim oljem in začinjimo s žličko soli ter popra. Po vrhu posujemo sveže ajbljeve liste in pečemo 1 uro, oziroma dokler se koža buče ne zmeha 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.

Pečena buča

1 jedilna buča, maslena ali hokkaido

1 glava česna, večja

pest ajblja

3 žlice olivnega olja

Tools and equipment

kuhinjski noÅ¾

kuhinjska deska

veÄji pekaÄ

Oglas

© Copyrights 2025, All rights reserved. Designed by jernajetchen team.