



JERNEJ KITCHEN

CVETAČNA JUHA S SUHIMI HRUŠKAMI IN SEMENI

Čisto enostavno, čisto preprosto in resnično okusno.

ZA 6 OSEB
PRIPRAVA: 80 MINUT

CVETAČNA JUHA S SUHIMI HRUŠKAMI IN SEMENI

- 100 g masla
- 1 cvetača (približno 800g)
- 50 g suhih hrušk
- 1 žlica sezamovih semen
- 1 žlica lanenih semen
- 1 pest orehov
- 500 g mleka
- 1 ščepec mletega muškarnega oreha
- 1 ščepec kajanskega popra

TOOLS AND EQUIPEMENT

- kozica
- velika litoželezna posoda s pokrovom
- kuhinjski nož
- deska za rezanje
- palični mešalnik

RJAVO MASLO IN PEČENJE CVETAČE

Pečico segrejemo na 180 °C. V kozici na nizkem ognju segrejemo maslo. Segrevamo, dokler se maslo ne peni več in postane rjave barve. Odstavimo z ognja. Očistimo cvetačo, jo osušimo in damo v veliko litoželezno posodo, ki je primerna za peko v pečici. Cvetačo prelijemo z rjavim maslom, pokrijemo s pokrovko in postavimo v pečico. Pečemo 1 uro in 15 minut, oziroma dokler ni cvetača popolnoma mehka.

HRUŠKA, OREHI IN SEMENA

Sesekljamo suhe hruške in orehe ter jih v skodelici premešamo s sezamovimi semeni in lanenimi semeni.

POSTREŽEMO

Pečeno cvetačo narežemo, in jo damo nazaj v litoželezno posodo. Dodamo mleko, 700ml vrele vode in vse skupaj dobro zmiksamo s paličnim mešalnikom. Solimo in popramo po okusu, dodamo še ščepec muškarnega oreha v prahu in ščepec kajanskega popra. Premešamo in postrežemo. Dodamo mešanico suhih hrušk, oreškov in semen, po želji pa lahko dodamo še malo kisle smetane. Dober tek.