



JERNEJ KITCHEN

BUČKINA KREMNA JUHA Z LIMONO

Enostavna, hitra, slastna in z limoninim karakterjem.

ZA 4 OSEBE
PRIPRAVA: 30 MINUT

BUČKINA KREMNA JUHA Z LIMONO

- 3 žlice olivnega olja
- 1 sesekljana čebula
- 5 strokov sesekljanega česna
- 3 bučke (lahko zelene in rumene)
- 1 šop svežega peteršilja
- 700 ml vode
- 1 ščep muškarnega oreščka v prahu
- 4 tanke rezine bio limone

POLJUBNI DODATKI V JUHI

- 2 mini bučke
- 10 mladih listov blitve
- 4 listi ali cvetovi kapucink
- 1 svež, srednje pekoč čili
- 2 žlici kisle smetane

TOOLS AND EQUIPEMENT

- lonc
- kuhalnica
- kuhinjski nož
- palični mešalnik
- manjša ponev

ČEBULA IN ČESEN

Na močan ogenj pristavimo lonc in vanj vlijemo olivno olje. Dodamo sesekljano čebulo in sesekljan česen. Na srednjem ognju kuhamo 5 minut, da čebula in česen prijeteno zadišita. Redno premešamo.

DODAMO BUČKE

Bučke narežemo na kocke in jih dodamo k čebuli ter česnu. Kuhamo še 5 minut, redno premešamo. Medtem sesekljamo peteršilj in ga dodamo k bučkam, kuhamo še kakšno minuto, nato vlijemo v lonc 450 ml vode, kuhamo še 5 - 8 minut.

SPASIRAMO

Lonc odstavimo z ognja in s paličnim mešalnikom mešanico dobro spasiramo, nato pa dodamo še 250 ml vode. S tem ko ne dodamo vse vode naenkrat na začetku, dobimo bolj gladko teksturo juhe. Začinimo po okusu s soljo, poprom in muškarnim oreščkom in kuhamo še 2 minuti pri rahlem vretju.

NASVET

[Namesto paličnega mešalnika lahko uporabimo tudi blender.](#)

POPEČEMO REZINE LIMONE

Manjšo ponev pristavimo na zelo močan ogenj, dodamo eno žličko olja ter rezine limone. Na vsaki strani limono popečemo približno minuto, da lepo zadiši in dobi rahlo rjavo barvo.

NASVET

[V kolikor bomo postregli juho z mini bučkami in blitvo, dodamo k rezinam limone še razpolovljene mini bučke in očiščene liste mlade blitve.](#)

POSTREŽEMO

Bučkino juho serviramo v globokih krožnikih. V vsak krožnik dodamo rezino popečene limone, ki bo dodala odlično aromo. Poljubno dodamo v juho še sveže liste ali cvetove kapucin,

sesekljan svež čili, kislo smetano, rahlo popečene mlade liste
blitve in rahlo popečeni mladi bučki. Dober tek.