



JERNEJ KITCHEN

POLNJENA BUČA S ČIČERIKO IN LEČO (DAAL)

Ta polnjena buča je kombinacija bogate indijske lečine mineštre in slastne, sladke domače buče s čičeriko, pelati in kruhom. Zelo bogata jed.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	70	MINUT

DAAL - INDIJSKA LEČA

160 g rdeče ali zelene leče
(namočene dan prej)

1 čebula

2 stroka česna

1/2 žličke mlete kurkume

1/2 žličke mlete kumine

1 palec svežega ingverja

2 žlički koriandrovih semen

1 zelen čili

1 čajna žlička mletoga currya
(poljubno)

sok 1/2 limete

80 g vloženih pelatov

200 g kokosovega mleka

POLNJENA MUŠKATNA BUČA S ČIČERIKO

1 kg muškadne buče

120 g kuhane čičerike

2 stroka česna

80 g vloženih pelatov

1 žlica olivnega olja

100 g suhega belega kruha

DAN PREJ NAMOČIMO LEČO

Lečo damo v skledo in jo prelijemo s pol litra vode. Lečo namakamo vsaj 2 uri, idealno čez noč.

PRIPRAVIMO DAAL IN PASTO ZAČIMB

Pečico segrejemo na 220 °C. Lečo odcedimo. Čebulo sesekljam. Oboje damo v pekač, dimenzije približno 40 x 30 cm. V možnar damo kurkumo, kumino, česen, ingver, koriandrova semena, čili, sol, poper in sok limete. Stremo v gladko pasto. Pasto damo v pekač k leči. Pelate sesekljam in dodamo v pekač. Vse sestavine dobro premešamo, zalijemo s 500 ml vode in kokosovim mlekom.

BUČO IN LEČO SPEČEMO

Bučo vzdolž prepolovimo in odstranimo sredico ter semena. Bučo položimo v pekač z lečo s prerezanim delom navzdol. Tesno pokrijemo s papirjem za peko in dvema slojema alu folije. Postavimo v pečico in pečemo 45 - 50 minut.

PRIPRAVIMO NADEV ZA BUČO

Pripravimo čičerikin nadev za bučo. V skledo damo čičeriko in limetin sok. Peteršilj in česen drobno sesekljam in dodamo v skledo. Pelate in suh kruh na grobo sesekljam in dodamo k čičeriki. Pokapljamo z olivnim oljem, začinimo s soljo in poprom ter dobro premešamo.

PEČENJE BUČE Z NADEVOM

Pekač vzamemo iz pečice in previdno odkrijemo plasti folije. Bučo previdno obrnemo s pomočjo dveh žlic, da je prerezan del obrnjen navzgor. Sredico napolnimo s čičerikinim nadevom. Postavimo nazaj v pečico in pečemo 15 -20 minut pri 220 °C.

POSTREŽEMO

1 pest svežega peteršilja ali koriandra

sok 1/2 limete

POSTREŽEMO

2 žlici kokosovega olja

2 stroka česna

1 čajna žlička sezamovih semen

1 čajna žlička črnega sezama

1 žlica arašidov

150 g čvrstega ali grškega jogurta

1 pest svežega peteršilja ali koriandra

[Kruhek pečen v ponvi](#)

V ponvi segrejemo kokosovo olje in dodamo na lističe narezan česen. Česen pražimo kakšno minuto, da postane zlato rjave barve. Jogurt in kurkumo dobro premešamo in damo v manjšo skodelico. Na krožnik serviramo polnjeno bučo z lečinimi daalom. Prelijemo z žličko kokosovega olja in česna. Potresemo s sezamovimi semeni in arašidi ter grobo sesekljanim koriandrom ali peteršiljem. Poljubno serviramo z jogurtom, kurkumo in kruhkom iz ponve. Dober tek.

TOOLS AND EQUIPEMENT

pekač 40 x 30 cm

možnar

papir za peko

alu folija

večja skleda

ponev