



JERNEJ KITCHEN

ENOSTAVEN BUČNI PIRE

Obsežen vodnik kako pripraviti enostaven bučni pire iz treh različnih buč: muškatne buče, maslene buče in hokaido buče. Z namigi, triki in shranjevanjem.

ZA	500	G BUČNEGA PIREJA (PRIBLIŽNO)
PRIPRAVA:	5	MINUT
PEČENJE:	55	MINUT
ČAS SKUPAJ:	60	MINUT

ENOSTAVEN BUČNI PIRE

1 kg buče (muškatne ali maslene ali hokaido)

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

kuhinjski nož
lupilec
kuhinjska deska
večji pekač
papir za peko
palični mešalnik

ENOSTAVEN BUČNI PIRE

Pečico segrejemo na 180 °C. Najprej izberemo bučo, iz katere bomo pripravljali pire. V kolikor potrebujete bolj tekoč pire, priporočava muškatno bučo, v kolikor želite srednje kremast pire, priporočava masleno bučo, v kolikor pa potrebujete čvrst, kremast in gost pire, pa priporočava hokaido bučo. Bučo z lupilcem olupimo in prerežemo na pol. Sredico in semena odstranimo in narežemo bučo na kocke, velikosti približno 2 cm x 2 cm.

NASVET

Ko bučo prerežemo moramo biti zelo previdni, saj buča spusti veliko tekočine in postane izmuzljiva, spolzka, tako da pazimo, da se ne urežemo. Najbolje je, da si pod bučo postavimo krpo ali papirnato brisačko, da bo stala buča pri miru.

BUČO SPEČEMO

Večji pekač obložimo s papirjem za peko, vanj stresemo kocke poljubne buče in postavimo v pečico. Pečemo 50 - 60 minut pri 180 °C, oziroma tako dolgo, da je buča popolnoma mehka, a pazimo, da na vrhu ne postane rjava (da ne prekaramelizira), saj bo sicer dobila grenek okus. Postavimo iz pečice.

NASVET

Pazimo, da buč ne zlagamo eno na drugo, saj je bolje, da so enakomerno razvrščene med pečenjem.

SPASIRAMO V PIRE

Še vročo bučo stresemo v skledo in dobro spasiramo s paličnim mešalnikom, dokler ni več nobenih sledi koščkov buče. Potrebno bo pasirati nekje 5 minut. Bučni pire vedno pasiramo, ko je buča še vroča, saj gre na ta način ven več pare, torej bo

pire manj voden.

NASVET

Lahko uporabimo tudi blender, v kolikor uporabljamo muškatno bučo, sicer pa bo veliko težje pasirati v blenderju.

SHRANJEVANJE IN UPORABA

Bučni pire ohladimo na sobno temperaturo. Nato ga lahko uporabimo v poljubni jedi ali pa hranimo v posodi v hladilniku do 3 dni. V kolikor pa ga želimo hraniti dlje časa, ga damo v vrečke za zamrzovanje ter shranimo v zamrzovalniku do 3 mesece.