



JERNEJ KITCHEN

LAZANJA Z BUČKAMI IN MLETIM MESOM

Lazanja z bučkami, mletim mesom in sirom je odlična poletna jed. Bučke odlično nadomestijo testenine, brez kompromisov pri okusu. Zelo slastna jed.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	15	MINUT
KUHANJE:	60	MINUT
PEČENJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	95	MINUT

MESNI RAGU

- 2 žlici olivnega olja
- 1 čajna žlička masti - poljubno
- 20 g pancete, drobno sesekljane
- 1 manjša čebula, drobno sesekljana
- 1/2 stebela stebelne zelene
- 1/2 sveže paprike, drobno sesekljane
- 1 vejica timijana, 1 lovorov list
- 2 stroka česna, drobno sesekljana
- 350 g mletega mesa (govejega ali mešanega)
- 1/2 žličke paradižnikovega koncentrata
- 1 paradižnik, narezan na manjše kocke
- 200 g paradižnikove passate "mezge"
- 150 ml goveje jušne osnove ali vode
- 40 g sladke smetane

BUČKE

- 4 srednje velike bučke

PREPRAŽIMO ZELENJAVO ZA MESNO OMAKO

Na zmeren ogenj postavimo večjo ponev. Dodamo olivno olje, mast (poljubno), drobno sesekljano panceto, drobno sesekljano čebulo, drobno sesekljano steblo zelene in drobno sesekljano papriko ter vejico timijana. Pražimo 3 minute, občasno premešamo. Dodamo še sesekljan česen in pražimo 3 minute.

MESNI RAGU

Povečamo ogenj, dodamo mleto meso in ga rahlo prepražimo, približno 3 - 5 minut. Občasno premešamo. Dodamo paradižnikov koncentrat ter na kocke narezan paradižnik. Premešamo, dobro postrgamo tudi po dnu ponve, tam se skrivajo vse arome. Dodamo paradižnikovo mezgo, govejo jušno osnovo ali vodo in premešamo. Ogenj zmanjšamo in začinimo z lovorovim listom, soljo ter poprom. Pokrijemo s pokrovko in kuhamo 45 - 50 minut. Zadnjih 10 minut kuhanja dodamo še sladko smetano. Dobro premešamo. Medtem pripravimo bučke in sirovo omako.

NASVET

Sladka smetana doda bogat okus in kremasto teksturo mesnemu raguju.

BUČKE

Bučke z [mandolino](#) (rezalnikom) narežemo na trakove debeline približno 2 mm. Na močan ogenj pristavimo večjo ponev ali uporabimo žar ponev ali žar in enakomerno popečemo bučke, približno 1 minuto na vsaki strani. Ne dodajamo olja ali druge maščobe. Bučke pečemo tako, da se ne prekrivajo in da imajo med seboj dovolj prostora. Pečene bučke prestavimo na pladenj ali večji krožnik. Dodamo sesekljan česen, sesekljan peteršilj,

3 stroki česna

1 žlica sesekljanega peteršilja

1 žlica olivnega olja

SIROVA OMAKA

30 g masla

250 g Ricotta sira

100 g sladke smetane

1/2 žličke muškarnega oreščka

40 g Pecorino Romano sira

60 g Gauda sir + 40g za posip

1 čajna žlička pecilnega praška

1 rumenjaki

TOOLS AND EQUIPEMENT

Sponsored

večja ponev

[mandolina \(rezalnik\)](#)

žar ponev ali večja ponev

kozica

globji pekač velikosti 25 x 20 cm

alufolija

papir za peko

olivno olje ter sol in poper. Mešanico premešamo in pustimo 10 minut, da se bučke marinirajo, tako bodo bolj intenzivnega okusa. Z rokami nato bučke rahlo stisnemo, da odteče še dodatna tekočina iz bučk. Dobro odcedimo in uporabimo v lasanji z bučkami.

NASVET

[Bučke naj ne bodo prevelike, oziroma če so, odstranimo semena.](#)

SIROVA OMAKA

V kozico damo maslo in Ricotta sir. Pristavimo na šibek ogenj. Premešamo in kuhamo 1 minuto, nato dodamo sladko smetano, 1/2 žličke muškarnega oreščka, lovorov list ter sol in poper. Počakamo, da mešanica rahlo zavre - kuhamo pri šibkem ognju. Ko zavre, takoj odstavimo z ognja in dodamo sveže nariban sir Pecorino Romano in Gauda sir. Dobro premešamo z metlico, da se sir raztopi in nastane gladka, kremasta sirova omaka. Dodamo pecilni prašek in rumenjaki. Dobro vmešamo v sirovo omako.

BUČKINA LAZANJA

V globji pekač, velikosti približno 25 cm x 20 cm damo 3 žlice mesnega raguja, toliko, da prekrije dno pekača. Čez ragu položimo in enakomerno razvrstimo rezine bučk, čez bučke pa zopet prelijemo nekaj žlic mesnega raguja. Po raguju prelijemo nekaj žlic sirove omake. Postopek nadaljujemo po vrstnem redu: bučke, mesni ragu, sirova omaka ter zaključimo s plastjo sirove omake. Po sirovi omaki enakomerno posujemo še 40g naribanega Gauda sira. Pokrijemo s paprijem za peko, nato pa še z alufolijo (tako da se folija ne dotika hrane) in postavimo v ogreto pečico. Najprej pečemo 10 minut pri 190 °C (pokrito), nato obe foliji previdno odstranimo in pečemo še 10 - 15 minut pri 200 °C (ali pa vključimo ventilator in pečemo enak čas pri 180 °C).

NASVET

[Pekač lahko prestavimo na večji pekač za pečenje, tako ostanejo vse sestavine na pekaču, v primeru da bi kakšna sestavina med pečenjem uhajala iz manjšega pekača.](#)

POSTREŽEMO

Pečeno lasanjo z bučkami in mletim mesom vzamemo iz pečice in pustimo 5 - 10 minut. Lasanjo razrežemo na 6 kosov in poljubno posujemo s seseklano baziliko. Postrežemo. Če vam kakšen kos ostane, ga lahko pokritega hranite v hladilniku do dva dni.