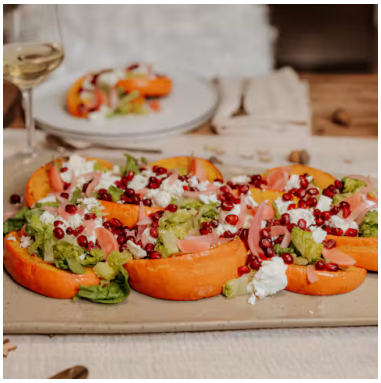


Dušena buča s feto, granatnim jabolkom in vloženo čebulo

45–55 Min

Sestavine 4 Porcije

= Kotányi Produkte

2	Rdeči čebuli
	Tekočina za vlaganje
1	Buča
1 zavoj	Feta sira
	Zelena solata
	Oljčno olje
	Poper beli mleti
	Morska sol jodirana
	Kumina cela

Priprava

1. Rdečo čebulo narežite na tanke rezine in jo položite v steklen kozarec za vlaganje. Prelijte jo s tekočino za vlaganje.
2. Bučo narežite na večje kose in jih razporedite po pekaču. Pokapajte jih z oljčnim oljem ter začinite s soljo, belim poprom in kumino Kotányi.
3. Bučo pecite pri 175 °C približno 30 minut.
4. Medtem narežite feta sir in solato ter iz granatnega jabolka odstranite semena.
5. Na koncu vse sestavine razporedite na krožnik.