



Italijanska juha s testeninami, fižolom in bučo

🕒 70–75 Min 🍴🍴🍴

Priprava

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

3 žlice	Oljčnega olja
1	Manjša Hokaido buča (približno 800 g)
0.5 žličke	♦ Poper črni mleti
2 stroka	Česna
1	Šalotka
2 stebli	Stebelne zelene
2 žlica	Paradižnikovega koncentrata
1 pločevinka	Belega fižola (400 g)
800 ml	Vode
2	♦ Lovorjevi listi
0.5 žličke	♦ Muškatni orešček mleti
150 g	Testenin
5 listov	Žajblja
	Parmezan za serviranje

- 1 Pečico segrejemo na 200 °C in pekač obložimo s papirjem za peko. Bučo operemo, narežemo na kocke ter zmešamo z žlico oljčnega olja, 1/4 žličke črnega popra in ščepec soli. Pečemo 15 minut, nato premešamo in dodamo česen. Pečemo še 10–15 minut, da se buča in česen zmehčata.
- 2 Šalotko in stebelno zeleno drobno seseklamo. V loncu na srednje močnem ognju segrejemo preostalo olje. Dodamo liste žajblja in jih na hitro ocvremo, da postanejo hrustljavi. Preložimo jih na papirnato brisačo, v lonec pa dodamo šalotko, zeleno in ščepec soli. Pražimo 10–15 minut, da se zelenjava zmehča.
- 3 Dodamo paradižnikov koncentrat in pražimo še 5 minut. Nato vmešamo polovico fižola in 2 žlici tekočine iz pločevinke. Po 5 minutah dodamo polovico pečene buče in česen.
- 4 Kuhamo še 10 minut, nato sestavine nežno pretlačimo z vilicami ali tlačilko za krompir. Dodamo preostali fižol, lovorova lista, muškatni orešček, črni poper in vodo ter kuhamo 5 minut. Dodamo testenine in jih skuhamo al dente oziroma na zob. Na koncu vmešamo preostalo pečeno bučo in polovico hrustljavih žajbljevih listov. Postrežemo s preostalim žajbljem, sveže mletim črnim poprom in obilico parmezana.

