



Juha od buče iz pećnice s đumbirom i bučnim sjemenkama

⌚ 50–60 Min   

Priprema

Sastojci

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Crvene kuri tikve
2 kom.	Luka
2 kom.	Češnja češnjaka
40 g	Bučinih sjemenki
0.5 čajne žličice	♦ Bio Đumbir
1 l	Povrtnog temeljca, bistrog
0.5 čajne žličice	♦ Kurkuma mljevena
1 prstohvat	♦ Himalajska sol
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno
	Maslinova ulja

- 1 Zagrijte pećnicu na 200 °C (392°F) bez ventilatora.
- 2 Operite crvenu kuri buču, prerežite je i žlicom izvadite sjemenke. Ne gulite koru buče i izrežite buču na kockice od 2 cm. Marinirajte narezanu buču u 1 – 2 jušne žlice maslinova ulja s đumbirom i kurkumom te stavite na lim za pečenje s dva neoguljena češnja češnjaka. Pecite u pećnici 25 minuta.
- 3 Tostirajte pinjole u suhoj tavi sa slojem protiv zagorijevanja kako biste pojačali njihov miris. Zatim ostavite sa strane.
- 4 Ogulite i sitno nasjeckajte luk na kockice. Zagrijte malo maslinova ulja u velikoj posudi, dodajte luk nasjeckan na kockice i pirajte da postane proziran. Ulijte povrtni temeljac i pustite da zakuha.
- 5 Izvadite buču izrezanu na kockice iz pećnice, ali ne zaboravite spremiti nekoliko komada za ukras. Ogulite pečeni češnjak i dodajte ga u juhu zajedno s ostatkom buče. Štapnim mikserom usitnite sastojke u glatku, gustu juhu te posolite i popaprite po želji.
- 6 Razdijelite juhu u duboke tanjure, ukrasite komadima i sjemenkama buče te poslužite.

