



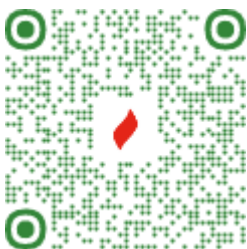
Juha z bučnimi semeni, ingverjem in v pečici pečenimi koščki buče

⌚ 50–60 Min   

Sestavine

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Hokaido buče
2 celi	Čebuli
2 cela	Stroka česna
40 g	Bučnih semen
0.5 žličke	♦ Bio Ingver mleti
1 l	Čiste zelenjavne jušne osnove
0.5 žličke	♦ Kurkuma, mleta
1 ščepec	♦ Sol himalajska
1 ščepec	♦ Poper črni celi
	Oljčno olje



Priprava

- 1 Pečico pri segrevanju z zgornje in spodnje strani segrejte na 200 °C.
- 2 Hokaido bučo operite, razpolovite in ji z žlico odstranite semena. Neolupljeno narežite na kocke, velike pribl. 2 cm. Bučne kocke marinirajte z 1–2 žlicama oljčnega olja, ingverjem in kurkumo ter skupaj z 2 neolupljenima strokoma česna položite na nizek pekač. Vstavite v pečico in pecite 25 minut.
- 3 V neoprijemljivi ponvi na suho popražite bučna semena, dokler ne začnejo dišati. Nato jih postavite na stran.
- 4 Čebuli olupite in drobno seseklajte. V veliki kozici segrejte malo oljčnega olja, dodajte čebulo in jo pražite, dokler ne postekleni. Prilijte zelenjavno jušno osnovo in zavrite.
- 5 Pečene bučne kocke vzemite iz pečice ter jih nekaj dajte na stran za okras. Pečena stroka česna olupite in ju skupaj s preostankom buče dodajte juhi. S paličnim mešalnikom zmešajte bučno juho, dokler ne dobi kremaste teksture, ter po okusu začinite s soljo in poprom.
- 6 Juho nalijte v globoke krožnike, okrasite z bučnimi koščki in semeni ter postrezite.