



Pečeni krhlji buče

⌚ 40–50 Min   

Priprava

- 1 Pečico segrejemo na 185 °C. Bučo operemo, prerežemo na polovico, odstranimo semena in jo narežemo na 8 krhljev, širokih približno 4–5 cm.
- 2 V manjši skledi zmešamo olje in začimbno mešanico Kotányi Krompir Original. Z mešanico premažemo vsak kos buče. Krhlje položimo na pekač, pečemo 15 minut, nato jih obrnemo in pečemo še 15 minut.
- 3 Pečeno bučo prestavimo na servirni krožnik ter potresemo s praženimi mandlji in hrustljivo čebulo. Dodamo sok in naribano lupinico limete ter takoj postrežemo.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1	Buča hokaido (približno 1,4 kg)
30 ml	Oljčnega olja
1 čajna žlička	♦ Krompir Original, začimbna mešanica
30 g	Sesekljanih praženih mandljev
1	Limeta
4 žlice	♦ Čebula ocvrta

