

Gusta juha od bundeve (buče) i Ravlič pučke kobasice



 Jednostavan

Jesen vrišti bojama i okusima. Meni su prve asocijacije žuta i narančasta. Okus bundeve, kestena, zemlje ili ti repe i cikle, dunje i jabuke, suhe paprike.... Klinci se vesele bundevama, dube ih i kroz igru uče kako se radi o vrlo kvalitetnoj sezonskoj namirnici koja nudi bezbroj ideja, recepata i originalnih gastro avantura od slanog do slatkog, od predjela do deserta. Bundeve se jako voli, ali baš jako, s kobasicom i kaduljom. Zato danas jedan jednostavan, ekonomičan i originalno poslužen obrok koji će za stol privući sve generacije.



Zagrijte pećnicu na 180°. Pripremite bundevu za posluživanje tako da joj odrežete klobuk i očistite sjemenke. Namažite je s malo maslinovog ulja i blago posolite. Koristiti ćete je tako u komadu za posluživanje juhe. Drugu bundevu ogulite i očistite pa nasjecite na manje komada i stavite na papir za pečenje, malo nauljite i posolite. Stavite peći zajedno sa šupljom bundevom. Pecite 30ak minuta. Isječenu bundevu odvojite pa zgnječite u pire koje ćete koristiti za gustu juhu. Šuplju bundevu ostavite na toplom.



Ogulite kobasicu i nasjeckajte na manje komade. Popržite u suhoj posudi do karamelizacije. Izvadite na stranu. Dodajte malo ulja i gljive koje uz miješanje karamelizirajte. Ne solite. Dodajte nasjeckani luk i sve zajedno popržite. Vratite poprženu kobasicu i dodajte pire od bundeve pa kratko zapecite uz miješanje. Zalijte temeljcem, promiješajte, poklopite i kuhajte 20ak minuta na laganoj vatri.



Narežite kelj na rezance. Dodajte ga u juhu zadnjih 5 minuta kuhanja. Dodajte tucanu papriku, sol i papar. Promiješajte. Sklonite juhu s vatre pa zagrijte grill tavu na kojoj ćete tostirati kruh. Utrljajte češnjak u još topao kruh i namažite s malo maslinovog ulja. Juhu pregrabite u šuplju bundevu, dodajte listiće kadulje i poslužite uz tostirani kruh s češnjakom.

Dobar tek!

