

# BUČNA JUHA S HRUSTLJAVIMI BUČNIMI SEMENI

## SESTAVINE

600g bučnega mesa  
1 čebula  
2 žlici surovega masla  
500ml zelenjavne juhe iz kocke  
1 majhen feferon  
250ml sladke smetane  
sol, poper, muškatni orešček  
sok pol limone  
2 žlici izluščenih bučnih pečk  
1 mlada čebula  
2 žlici bučnega olja

## PRIPRAVA

1. Bučno meso zrežemo na majhne koščke. Čebulo olupimo, jo dobro seseklamo in pražimo na maslu. Dodamo buče in še malo podušimo. Prilijemo juho in dodamo feferon. Zavremo in kuhamo pri nizki temperaturi pribl. 30 minut.
2. Nato juho s paličnim mešalnikom drobno zmiksamo in jo precedimo še skozi cedilo. Precejeno juho zlijemo v kozico, začinimo s soljo, poprom, muškatnim oreščkom in limoninim sokom.
3. Bučne pečke na hitro prepražimo v ponvi brez maščobe. Mlado bučo operemo in jo zrežemo na tanke obročke.
4. Juho nalijemo na krožnike ali v izvotljene majhne buče (hokaido). Potresemo jo s čebulnimi obročki in z bučnimi pečkami, ter za konec pokapamo z bučnim oljem. Lahko jo ponudimo z bageto.