

# *Buče* *in bučne jedi*

Mojca Koman



*Kmečki glas*

# Vsebina

<b><i>O bučah</i></b> .....	<b>7</b>
<b><i>Najbolj znane in uporabne buče</i></b> .....	<b>15</b>
<b><i>Bučno olje</i></b> .....	<b>25</b>
<b><i>Bučni pire po korakih</i></b> .....	<b>30</b>
<b><i>Solate</i></b> .....	<b>33</b>
Bučkina poletna solata s sirom.....	34
Jesenska solata s sirom za žar in krutoni iz rženega kruha .....	36
Ješprenjev 'esigflajš' z bučo ali ješprenjeva solata z bučo in pečenko .....	38
Radičeva solata s popečenimi kockami buče in pinjolami.....	40
Hrustljava solata iz čajote z rdečo čebulo .....	42
<b><i>Juhe in enolončnice</i></b> .....	<b>45</b>
Bučkina juha z grahom in meto .....	46
Juha iz muškatne buče s kisló smetano in praženim česnom.....	48
Bučna juha z rdečo lečo .....	50
Pekoča bučna juha s sirovimi kruhki.....	52
Chili con carne z bučo .....	54
Mineštrica s piščancem in bučo.....	56
Fižolova mineštra s patišonko, maslenko in panceto .....	58
Bistra juha z jušnimi cmočki iz bučnih semen .....	60
<b><i>Glavne jedi</i></b> .....	<b>63</b>
Bučkini polžki iz domačega vlečenega testa.....	64
Krhka pita iz pirine moke s skuto in bučkami .....	66

Zavitek z lososom in bučkami .....	68
Polnjene bučke.....	70
Zelenjavna frtalja.....	72
Pica z bučkami, gorgonzolo in česnom.....	74
Skutni svaljki z bučno-smetanovo omako .....	76
Leča z bučo in klobaso po bavarsko.....	78
Testenine v sirovi omaki s cvetačo in bučo .....	80
Jesenska brezmesna lazanja .....	82
Pierogi z nadevom iz buče, skute in rožmarina.....	84
Bučna rižota s svinjino, listnatim ohrovtom in kumino.....	86
Domače tortilje z bučno-fižolovo salso.....	88
Popečena polenta z aromatičnim bučnim oljem.....	90

**Priloge ..... 93**

Dušene bučke s česnom po mamino.....	94
Krompirjevo-bučni rōsti .....	96
Bučno-krompirjeve polpete.....	98
Bučni ‘pomfrit’ ali pečene bučne palčke z okusom.....	100

**Sladice ..... 103**

Bučkin kolač s pistacijami in limono.....	104
Bučni zavitek z makom .....	106
Bučni mafini s sladko sirčkovo kapico.....	108
Bučni cupcakes.....	110
Mehiški sladki žepki z bučnim nadevom .....	112
Zvita potička z bučno-pomarančnim nadevom.....	114
Dišavni bučni kompot z jabolki .....	116
Bučna pita.....	118
Bučno-čokoladni kolač .....	120
Bučna marmelada z limono in ingverjem.....	122
Medena prosena kaša z bučnim pirejem .....	124
Kabak tatlisi.....	126
Puhaste ajdove palačinke z bučnim pirejem in jabolki.....	128
Rumove kroglice s kardamomom, čokoladnim oblivom in mandljevim posipom.....	130
Poljubčki s suhimi marelicami, bučnimi semeni in pomarančo.....	132

Vaniljev sladoled z bučnim oljem in slivovo omako .....	134
Kolač z bučnim oljem, semeni in čokoladnim oblivom .....	136

***Prigrizki in napitki .....* 139**

Bučni kruhki s kislim mlekom, skuto in porom.....	140
Bučni čips.....	142
Slani bučni scones s panceto in sirom .....	144
Sladki kvašeni ježki s kuhanim bučnim vinom .....	146
Bučni sok .....	148
Domače medene žitne ploščice.....	150
Hrustljavčki z bučnim oljem (domača granola) .....	152
Slane palčke z bučnim oljem in semeni.....	154
Ameriški bagels s posipom iz bučnih semen.....	156
Trije slastni in zdravi namazi iz bučnih semen .....	158
Slane bučne semenke.....	160
Koroška skuta s čebulo in bučnim oljem.....	162

# SLANI BUČNI SCONES S PANCETO IN SIROM

**Zelo okusni in mamljivo dišeči, mehki tudi hladni – to so moji bučni scones. V sladki različici Angleži svoje scones tradicionalno ponudijo ob popoldanskem čaju s pogreto smetano (angl. clotted cream) in marmelado. Ampak tile slani so vrhunski in primerni tako za večerjo ob solati kot prigrizek na zabavi.**

**Priprava:** 10 minut

**Čas peke:** 15–20 minut  
za 25 kolačkov

## Sestavine:

260 g moko

2 žlički pecilnega praška

pol žličke soli

75 g masla

50 g rezin pancete

50 g naribanega sira

250 g gostega bučnega pireja

jajce

in še ostra moka za delovno površino

## Priprava:

Pečico vklopimo na 200 stopinj, pekač obložimo s papirjem za peko. Rezine pancete narežemo na manjše kose in jih v ponvi na hitro popečemo, da zadiši.

V posodo damo moko, sol, pecilni prašek in maslo v koščkih. Vse sestavine pomešamo in s prsti maslo z moko zmanemo v kosmiče. Potem dodamo še sir in panceto ter premešamo.

Posebej v posodici zmešamo bučni pire in jajce ter zmes vlijemo med moko. Enakomerno premešamo v gladko in precej mehko testo.

Delovno površino bogato potresemo z ostro moko, nanjo zvrnemo testo iz posode in kar z rokami potlačimo na prst debelo.

Z okroglim (nazobčanim) modelčkom za piškote izrežemo kolačke in jih narazen polagamo na pekač. Ostanke testa spravimo skupaj in znova izrežemo kolačke, da porabimo vse.

Pekač postavimo v segreto pečico in pečemo 15 minut, da lepo porjavijo.

**Opomba:** Scones niso le kolački, ki jih dobimo z izrezovanjem. Testo lahko namreč tudi zvrnemo na pekač s papirjem, ki smo ga prej pomokali, oblikujemo v veliko ‘palačinko’ in z lopatico razrežemo na 8 kosov kakor torto ter jih malenkost razmaknemo, saj med peko narastejo. Postrežemo pečene trikotnike.

**Koristen nasvet:** Ker je testo precej mehko in lepljivo, modelček vsakokrat pred izrezovanjem potisnemo v posodo z moko.

**Različica:** Dodajmo poljubne začimbe, jih naredimo brezmesne ali še bolj mesne z več pancete. Zanimivi bi bili, če bi jih pred peko potresli z naribanim sirom. Morda še prej pomazali z jajcem in potresli s sezamom.

**Nasvet za starše:** Za vse tiste, ki imate težave pri uvajanju buč na družinski jedilnik, naj povem, da se v teh kolačkih buč sploh ne čuti.



