

Juha od pečene bundeve i šampinjona

<http://kruh.ai.blogspot.hr/2015/10/juha-od-pecene-bundeve-i-sampinjona.html>

250g hokaido bundeve
300g šampinjona
1 mali luk
2 češnja češnjaka
3 dl vrhnja za kuhanje
sol, papar, đumbir u prahu
2-3 žlice maslinovog ulja
malo bučinog ulja za ukras

Bundevu očistiti od sjemenki i staviti peći u zagrijanu pećnicu na 200°C. Pecite oko 20 minuta, dok ne omekša.

U dubljem loncu ugrijati maslinovo ulje i dodati mu sitno sjeckani luk. Kratko propirjati dok luk ne postane staklast pa dodati na četvtine narezane šampinjone. Promješati. Mekanu pečenu bundevu žlicom sastrugati sa kore i dodati na šampinjone. Sve dobro promiješati i kratko pirjati dok šampinjoni malo ne omekšaju. Tada dodati zdrobljeni češnjak i zaliti sa oko pola litre vode. Kuhati na laganoj vatri dok sve ne omekša. Tada maknuti sa vatre, usitniti štapnim mksrom i dodati vrhnje. Vratiti na vatru, posoliti, popapriti, začiniti đumbirom i pustiti da zavrije. Ako je juha pregusta slobodno prije vrenja dodajte još vode.

Kad juha zavrije maknite lonac s vatre. Poslužite preliveno sa malo bučinog ulja.

