

## 22. RECEPT- JUHA IZ BUČK

### Postopek:

Bučke najprej operemo in jih narežemo na poljubne velike kose, krompir olupimo, operemo in narežemo. Čebulo olupimo in sesekljam. Vso zelenjavo damo kuhat v liter mrzle vode. Mešanici dodamo eno žličko začimbnega posipa, sol in poper. Ko juha četrto ure vre, jo zmešamo z paličnim mešalnikom, in ji nato dodamo ščepec rožmarina, žličko sesekljanega peteršilja, dva stroka strtega česna in malo sesekljanega bazilike. Juha bo še okusnejša, če bodo zelišča sveža.

Ko je juha iz bučk kuhana, jo serviramo na krožnike, zraven pa ponudimo kislo smetano in okrasimo v vejicami peteršilja ali bazilike. Takšno juho lahko ponudimo tudi pri svečanih kosilih. Če želimo, da je juha bolj nasitna, jo pojemo s koščkom kruha, ki ga na dveh žlicah olivnega olja hrustljivo prepražimo.

CEPT- Paradižnikova solata z zelišči



## Paradižnikova solata z zelišči

Sestavine: 60 dag paradižnika

1 majhen koromač

2 mladi čebulici

1 neškropljena limona

olivno olje

šopek najljubših svežih zelišč (pehtran, bazilika, krebujica, koper, peteršilj, d)

sol in poper

Postopek:

Zelenjavo očistite in operite. Limono ožemite in lupinico nastrgajte. Paradižnik, koromač in mlado čebulico poljubno narežite. Sveža zelišča oplaknite in nasekljajte.

Olivno olje, limonin sok, sol, poper in malce limonine lupinice zmešajte ter prelijte zelenjavo. Zmešajte in potresite s svežimi zelišči.

Dober tek!