

Azijska bučna juha



Foto: Norbert Tutschek

Priprava:

Za **azijsko bučno juho** najprej gobe narežemo. Bučo olupimo in nasekljamo na kocke. Bučke narežemo na kolobarje. Čili in žlico sladkorja zmeljemo v možnarju.

Bučo, gobe, čili in arašide kuhamo 15 minut v jušni osnovi. Dodamo kokosovo mleko in bučke. Začinimo s soljo ali ribjo omako ter dušimo nadaljnih 5 minut.

Čas priprave: 15 do 30 min

Težavnost: Kuhar začetnik

Vrsta menija: juha

Sestavine za 4 porcije:

- 200 g ostrigarjev (gob)
- 50 g arašidov (nepraženih)
- 500 g buče
- 1 bučka
- 1 čili
- sladkor
- 600 ml zelenjavne juhe
- 200 ml kokosovega mleka
- ribja omaka