



## BUČNA JUHA

1 liter

Bučno juho pripravite iz katere koli zimske buče. Muškatne buče in buče kabocha so barvno še posebej privlačne.

*2 2/3 skodelice (615 g) kuhane in  
pretlačene buče  
2 skodelici (500 ml) rastlinskega mleka  
1/4 žličke mletega ingverja*

*2 žlici ghija ali masla  
1 1/2 žlice surovega ali rjavega  
sladkorja  
sol*

Bučo, rastlinsko mleko in ingver zmešajte v mešalniku. Zlijte v srednje veliko kozico. Dodajte ghi ali maslo in sladkor ter pustite, da zavre. Solite po okusu.

### **Inačica**

***Bučna juha s karijem:*** Izpustite ingver. Dodajte 3/4 do 1 žličke karijevega praška.