



## Juha od hokaido bundeve

🕒 40 min

🌡️ 180 °C

Japansku hokaido bundevu ne morate guliti, samo je dobro operite. Očistite koštice iz sredine i narežite bundevu na prst debele ploške, posložite ih na papir za pečenje i začinite origanom te poprskajte uljem. Pecite oko **40 minuta** u pećnici zagrijanoj na **180 stupnjeva**.

Tako pečene komade izmiksajte pa tu smjesu razrijedite vodom, dodajte joj malo ulja od buče i vrhnja za kuhanje. Posolite i popaprite po želji pa poslužite uz sjemenke bundeve i suncokreta i kruh od bučinih sjemenki.



## Bundeva šećerka iz pećnice

🕒 60 - 75 min

🌡️ 200 °C

Očistite bundevu šećerku od koštica i razrežite na 4 komada dok se pećnica zagrijava na **200 stupnjeva**. Posložite komade bundeve na pladanj i pospite solju, paprom i smeđim šećerom te poprskajte maslinovim uljem. Pecite **60 do 75 minuta** - dok bundeva ne postane mekana, a rubovi karamelizirani. U posudi na štednjaku otopite maslac s orasima i brusnicama pa prelijte po pečenoj bundevi!



## Muškatna bundeva i mrkva s njokima

🕒 30 min

🌡️ 180 °C

Oguljenu i očišćenu muškatnu bundevu narežite na komade. Posložite ih na papir za pečenje, pospite mažuranom i bosiljkom te pecite u pećnici na **180 stupnjeva pola sata** dok ne omekšaju. Dok se bundeva peče, mrkvu i luk propirajte na ulju. Zatim u to dodajte pečenu bundevu i **1 dcl** pileće juhe. Promiješajte i kratko ukuhajte. Izmiksajte u kremu, dodajte još **1 do 2 dcl** vode ili vrhnja za kuhanje, ali pripazite da smjesa ostane gusta. Kad zavrije, gotova je i možete njome preliti kuhane njoke. Poslužite uz salatu od svježega kupusa.