

## »Pomfri« za bučmane

Pečene bučne palčke, odlična alternativa krompirju.

Za bučne palčke lahko uporabimo masleno ali hokaido bučo. Maslena ima dolg vrat, ki ni votel, zato je pri njej priprava palčk lažja, pa tudi lepše so. Hokaido pa se za bolj zoprno pripravo oddolži z lepšo barvo. Kadar bučo pečemo v pečici, se rado zgodi, da je mehka in razmočena. V lovu na čim bolj hrustljave palčke moramo zato prilagoditi nekaj faktorjev. Najprej moramo bučo narezati na tanke in enakomerne palčke.

Pred peko jih namakamo v hladni vodi, da se znebimo odvečnega škroba, ki nase veže vodo. Smešno je, da jih nato oblečemo v plašček iz škroba in olja, ki se v pečici spremeni v hrustljivo skorjico. Ekstra hrustljivost pa dosežemo z dodatkom parmezana. Sicer pri peki buč težko pridemo do enako hrustljave skorjice kot pri krompirju, kar še zlasti velja, če čakamo, da se palčke ohladijo. Pozor! Pri rezanju buč na palčke moramo biti previdni. Ker je meso trdo, moramo uporabiti večjo silo, zaradi česar lahko kiksi vodijo do hujših ureznin.



### Zakaj škrob najprej odstranimo, nato pa ga dodamo

Ko bučno palčko pečemo v pečici, želimo, da voda čim hitreje uhaja iz nje. Ker škrob nase veže vodo, je ta postopek upočasnen – ob prisotnosti vode pa se buča lahko le skuha (najvišja temperatura je 100 °C – vrelišče vode). Če bučo prej namočimo, odstranimo škrob nekaj milimetrov globoko pod površjem. Pri peki zdaj voda hitreje izpari, bučna palčka pa se lahko zapeče in naredi že prvi korak proti hrustljivosti. Ko palčke povaljamo v škrobu, ta spet nase veže paro, ki izhaja iz njih, in tvori lepljivo zmes. Pri visoki temperaturi voda hitro izpari iz te zmesi, za sabo pa pusti tanko in trdo plast zapečenega škroba, ki je hrustljiv na ugriz.

Škrob se lahko v taki obliki uporablja pri vseh škrobnatih živilih, npr. krompirju in sladkem krompirju. Tudi pri cvrtju škrobnata plast opravi svoje delo in naredi krompirček bolj hrustljiv.

### Kako narezati palčke iz buče hokaido

Bova poskusila opisati. Bučo razpolovimo od vrha do dna in izdolbemo sredico s semeni. Vsako polovico spet razpolovimo, da dobimo četrtine, četrtine pa spet razpolovimo na osmine. Krhle nato olupimo z nožem ali lupilcem za krompir.

Krhelj je v obliki črke C. Razrežemo ga na tri dele tako, da dobimo stranico in enak spodnji in zgornji krak (z nožem zarežemo naravnost ob notranjem delu zgornje in spodnje stranice). Vsak kos po dolgem narežemo na trakove, ki naj bodo debeli približno 5 mm (debelina palčke), vsak trak pa nato obrnemo na bok in ga spet po dolgem narežemo na debelino 5 mm. Rezultat bo kup neenakomernih palčk in drugega drobiža 😊

### Bučna palčke

- večja maslena buča ali hokaido
- žlica škroba
- 2 žlici oljčnega olja
- 3 žlice fino naribanega parmezana
- sol

## Priprava

1. Predpriprava: bučo razčetravimo po njeni osi. Z žlico izdolbemo in postrgamo laske in semena. Kose buče olupimo – če nam uspe z lupilcem za krompir, je super, drugače se lotimo z ostrim nožem. Vsak kos narežemo na približno enako debele palčke, da se bodo enakomerno pekle.
2. Bučne palčke stresemo v veliko posodo in jih prelijemo s hladno vodo.
3. Namakati jih pustimo vsaj 30 minut, brez težav pa v vodi počakajo tudi več ur.
4. Peka: pečico segrejemo na 200 °C. Midva sva nabrala palčk za dva pladnja, zato sva pečico nastavila na funkcijo z ventilatorjem, ki omogoča peko v več nivojih.
5. Namočene bučne palčke splaknemo pod tekočo vodo in jih temeljito osušimo s papirnato ali bombažno kuhinjsko brisačo.
6. Palčke stresemo v večjo skledo in jih zasujemo s škrobom. Temeljito jih premešamo, da je vsaka prekrita s škrobom, pazimo pa, da ne prebelimo cele kuhinje.
7. V skledo zlijemo oljčno olje in spet dobro premešamo.
8. Po želji lahko primešamo še fino nariban parmezan, ki bo poskrbel, da bo pečena buča prijetno zahrustala ob ugrizu.
9. Palčke razporedimo po dveh pladnjih za peko, pokritih s papirjem za peko. Nadvse pomembno je, da se med seboj ne dotikajo, saj bodo drugače po peki žalostno razmočene.
10. Oba pladnja vtaknemo v pečico – enega višje, drugega nižje, med njima naj bo nekaj prostora. To velja le za ventilatorsko pečico – pri običajni je treba speči vsak pladenj posebej.
11. Po 10–15 minutah peke pri 200 °C pladnja vzamemo iz pečice, bučne palčke pa obrnemo.
12. Peko nadaljujemo pri 240 °C, spet 10–15 minut, pri tem pa zamenjamo položaj pladnjev v pečici.
13. Čas peke prilagodimo debelini bučnih rezin.
14. Pečene pustimo še kako minuto na pekaču, nato jih posolimo in postrežemo.