Tábornická cuketa

https://varimesmarcelou.cz/zeleninova-jidla-vc-vegetarianskych/tabornicka-cuketa.html

Tábornickou cuketu připravuji v době, kdy se na zahrádce urodí větší množství cuket. Z těch menších, křupavých cuketek, je pokrm samozřejmě nejlepší. Příprava není složitá a k dovolené na chatě je jako dělaná.

Na přípravu 4 porcí tábornické cukety budeme potřebovat

- 500 g menších cuket
- 400 g konzervovaných rajčat z konzervy
- 1 velká cibule
- ½ cm chilli papričky
- 2 větvičky tymiánu
- Jehličky z 3 cm kousku rozmarýnu
- 3 listy šalvěje
- 4 filátka sardelek, naložené v olivovém oleji
- 4 nožičky kvalitních vídeňských párků
- 1 polévková lžíce přepuštěného másla
- 1 čajová lžička balzamikového octa
- 1 čajová lžička (vrchem) krystalového cukru – dle chuti lze i přidat
- Sůl a pepř
- Na dochucení mletá pálivá paprika (nemusí být)
- Větší pánev

Postup přípravy tábornické cukety

Mladé cukety neloupeme, použijeme je celé. Nakrájíme je na kolečka 0,5 – 1 cm silná. Rozložíme je na utěrku a posolíme. Asi po 15 minutách je obrátíme a posolíme i druhou stranu.

Na větší pánev dáme jednu polévkovou lžíci přepuštěného másla (lze použít i sádlo nebo olej) a začneme zahřívat.

Než se máslo rozpustí a zahřeje, nakrájíme si párky na dvoucentimetrové válečky.

Kousky párků vhodíme do rozpáleného tuku a smažíme je 5-8 minut společně s jemně nasekanou chilli papričkou. Pak párky z pánve přemístíme na nahřátý talíř.

Nyní do pánve přidáme nakrájenou cibuli na kostičky a restujeme. Po chvíli přidáme větvičky tymiánu.

Nasolenou cuketu osušíme a překrájíme na kostičky o hraně 1 cm. Kostičky cuket a filátka sardelek přidáme ke smažící se cibuli a smažíme do změknutí. Trvá to 10-15 minut.

Než do pánve vyklopíme obsah konzervovaných rajčat, odstraníme větvičky tymiánu a přidáme osmažené válečky párků.

Větší kousky rajčat rozdrtíme vidličkou a pokrm necháme krátce a zvolna povařit (5-10 minut). Zdroj tepla vypneme.

Přisypeme lžičku cukru, nasekané bylinky (jehličky rozmarýnu a šalvěj), přilijeme balzamikový ocet a trochu pepře. Nyní vše promícháme a ochutnáme.

Pokrm nesmí být kyselý, ale ani výrazně sladký.

Měl by být spíše pikantní. Na dochucení můžete, kromě uvedených surovin, použít i mletou pálivou papriku.

Nejlepší přílohou je nasucho opečené pečivo. Já mám nejraději opečený chleba, který pokapu olivovým olejem a zlehka posolím.

Pokud tábornickou cuketu nesníte, mám vyzkoušeno, že druhý den je ještě lepší.