Košíčky s cuketou a kostičkami sýra

https://varimesmarcelou.cz/slane-peceni/kosicky-s-cuketou-a-kostickami-syra.html

Košíčky s cuketou a sýrem jsou jednoduché, překvapivě rychlé na přípravu, finančně dostupné a chuťově neodolatelné.

Na přípravu 12 košíčků budeme potřebovat

- 230 g hladké mouky
- 1 čajovou lžičku prášku do pečiva
- 2 vejce
- 60 g řepkového nebo slunečnicového oleje
- 100 g mléka pokojové teploty
- 1 čajovou lžičku soli
- 135 g mladé cukety i se slupkou
- 50 g sýra Provolone, Čedar nebo Ementál
- 3 sušená rajčata, naložená v oleji nakrájená na malé kousky
- 12 papírových košíčků
- Plech na muffiny s 12 otvory
- Ruční elektrický šlehač nebo robot

Postup přípravy košíčků s cuketou a kostičkami sýra

Cuketu podélně překrojíme na polovinu. Každou polovinu na třetiny a následně na plátky, asi 2 mm silné. Sýr nakrájíme na opravdu malé kostičky o hraně 3 mm. Mouku promícháme s práškem do pečiva.

Troubu zapneme a termostat nastavíme na 180 °C, horní i dolní ohřev.

Do mísy robota nalijeme mléko, olej a dvě rozklepnutá vajíčka. Přisypeme sůl. Robot zapneme na poloviční výkon a necháme suroviny šlehat 2 minuty.

Máte-li rádi pikantní chuť, můžete si přidat nasekané chilli papričky nebo chilli floky.

Robot nevypínáme a postupně, po lžících přidáváme mouku s práškem do pečiva až do úplného spotřebování připraveného množství. Pak robot vypneme.

Vyjmeme mísu s těstem a nyní ručně, za pomoci měchačky, do těsta zamícháme připravené plátky cukety, nakrájená sušená rajčata a následně i kostičky sýra. Máme hotovo.

Já jsem ještě přidala dvě špetky chilli floků, ale když nemáte rádi pikantní, chilli nepřidávejte.

Do otvorů plechu na muffiny vložíme papírové košíčky. Dvěma lžícemi těsto rovnoměrně rozdělíme do papírových košíčků. Jednou lžící nabereme těsto a druhou lžící těsto shrneme do papírového košíčku.



Naplněné košíčky těstem
Zdroj: Marcela Hackerová

S muffinovým plechem několikrát zlehka bouchneme o kuchyňskou linku, aby se těsto v košíčkách zbavilo bublin. Plech vložíme do vyhřáté trouby na 180 °C.

Pečeme 30 – 35 minut. Povrch košíčků nám zezlátne.

Upečené košíčky podebereme na plechu špejlí a přemístíme je na dortovou mřížku nebo na tác a necháme téměř vychladnout.

Jsou výborné samotné k vínu, nebo k husté polévce, třeba čočkové nebo bramborové s houbami.

Já jsem k nim připravila salát polníček s klasickým francouzským vinegretem.