

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 lžicemi těsto rovnoměrně rozdělíme do papírových košíčků. Jednou lžicí nabere těsto a druhou lžicí těsto shrneme do papírového košíčku.



Naplňené 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 táč 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](#).