Recept na cuketové pečenáče

https://varimesmarcelou.cz/zavarovani-konzervovani-nakladani/recept-na-cuketove-pecenace.html

Když se vám na zahradě urodí cukety, připravte si z nich třeba cuketové pečenáče. Jsou pikantní i jemné a při přípravě nebudete plýtvat tukem. Možná první várku sníte bez naložení, tak jako já. Ale cuketové pečenáče si rozhodně připravte! Jejich chuť je výtečná a stojí zato je vyzkoušet.

Na přípravu 3 skleniček cuketových pečenáčů (42 ks) budeme potřebovat

- 1,3 kg menších (mladých) cuket
- 1 čajovou lžičku soli (vrchem)
- 200 g tresky
- 200 g balkánského sýra
- 1 vajíčko
- 60 g strouhanky + strouhanka na obalení pečenáčů
- 2 polévkové lžíce Solamylu
- 2 polévkové lžíce hladké mouky
- 3 skleničky o celkovém obsahu 1,8 l (měla jsem 2x650ml+1x500ml)

Na dochucení (množství dle volby každého) jsem přidala

- 1 kávovou lžičku citronového pepře
- 1 kávovou lžičku mletého zázvoru
- ½ kávové lžičky kajenského pepře
- sůl

Na přípravu nálevu (láku) na cuketové pečenáče potřebujeme

- 1,25 l vody
- 70 g soli
- 45 g krupicového cukru
- 0,5 l octa
- 2 bobkové listy
- 20 kuliček černého pepře
- 10 kuliček nového koření
- 1 hřebíček

Do každé sklenice přidáme

- Kolečka mrkve
- Plátek cibule
- Plátek křenu
- Větvičku kopru
- Pár lístků šalvěje

Postup přípravy cuketových pečenáčů

Mladé cukety neloupeme, jen je omyjeme a zbavíme je obou konců. Nastrouháme je na slzičkovém struhadle a zasypeme vrchovatou čajovou lžičkou soli.

Nastrouhané cukety promícháme a necháme minimálně půl hodiny stát v míse, aby cukety pustily vodu. Starší cukety ale oloupeme a zbavíme měkkých jádřinců.



Nastrouhané a nasolené cukety
Zdroj: Marcela Hackerová

Mezi tím si uvaříme tresku. Zalijeme ji vodou tak, aby byla celá pod hladinou. Vodu osolíme pár špetkami soli a přidáme 1 polévkovou lžíci octa. Od bodu varu zakryté vaříme 10 minut.

Cuketové pečenáče musí být pikantní!

Připravíme si nálev. Do hrnce nalijeme 1,25 l vody, přidáme 70 g soli, 45 g krupicového cukru, 2 nalámané bobkové listy, kuličky černého pepře a nového koření. Nezapomeneme přidat i 1 hřebíček.

Nálev promícháme a přivedeme k varu. Nyní přilijeme 0,5 l octa a opět od bodu varu vaříme 5 minut. Nálev odstavíme a necháme vychladnout.

Nastrouhaná a nasolená cuketa pustí opravdu hodně vody. Cuketu přendáme do síta a tlakem z ní vymačkáme co nejvíce tekutiny. V tomto případě jsem extrahovala z 1,3 kg cuket celkem 750 ml výborného a lehce osoleného cuketového džusu.

Cuketový džus nevylévejte, využijte ho!

Možnost použití džusu nalezne každý prostřednitvím vyhledávače ve svém počítači.

Vymačkanou cuketu (obr. 1) přendáme zpět do mísy. Uvařenou tresku nasekáme na malé kousky a přidáme ji k cuketě.



Vymačkané cukety s nasekanou treskou
Zdroj: Marcela Hackerová

Balkánský sýr nastrouháme a společně s rozklepnutým vajíčkem přidáme do mísy k cuketě a tresce. Pro zvýraznění chuti přidáme výše uvedené koření, samozřejmě každý podle své volby.

Samostatně si smícháme 60 g strouhanky společně se 2 lžícemi hladké mouky a 2 lžícemi Solamylu (obr. 2). Směs postupně zapracujeme s cuketou, treskou, vajíčkem, kořením a balkánským sýrem do těsta na pečenáče (obr. 3).

Ochutnáme, zda je hmota na pečenáče dost pikantní a osolená. Chuť nesmí být mdlá.



Postup přípravy cuketových pečenáčů
Zdroj: Marcela Hackerová

Zapneme troubu a termostat nastavíme na 200 °C, horní i dolní ohřev.

Připravíme si plech, na který položíme papír na pečení. Navlhčenýma rukama odebíráme kousky těsta (asi množství 1 polévkové lžíce) a tvoříme v dlaních kuličky velikosti 3-4 cm.

Kuličky obalíme ve strouhance (obr. 4.), kterou jsme si nasypali na mělký talíř. Obalené kuličky skládáme na papír na pečení. Vždy 6 ks v 7 řadách.

Kuličky pokapeme olivovým olejem. Pečení cuketových kuliček v troubě je mnohem šetrnější než smažení.



Kuličky polité olejem před pečením
Zdroj: Marcela Hackerová

Plech vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C a pečeme 50 minut. Posledních 10 minut jsem ještě nastavila ventilaci.

Upečené kuličky necháme vychladnout. Pozor na ochutnávání! My jsme také jen ochutnali a po chvíli nebylo co nakládat a péct jsme museli znovu.

A nyní hotové a vychladlé pečenáče můžeme naložit.



Příprava nálevu a pečenáčů k naložení
Zdroj: Marcela Hackerová

Do každé sklenice přidáme kolečka mrkve, křenu, cibule a větvičky kopru a šalvěje.

Vychladlé kuličky (no ony spíš tvarem vypadají jako kokosky) vyskládáme do sklenic a zalijeme je připraveným vychlazeným lákem.

Podle chuti můžete ještě znovu proložit kolečky mrkve, křenu, cibule i kopru.

Sklenice uzavřeme a uložíme je do ledničky.



Cuketové pečenáče řádně naložené
Zdroj: Marcela Hackerová

Pečenáče necháme pár dnů svému osudu, pěkně v chladu a temnu. No a pak hurá s nimi na talířky a dopřejeme si pořádnou porci s čerstvým chlebem a orosenou sklenicí piva, nejlépe toho našeho z Plzně.