Cuketové špecle nebo také halušky

https://varimesmarcelou.cz/prilohy-a-pecivo/cuketove-specle-nebo-take-halusky.html

Cuketové špecle (německy spätzle) jsou fantasticky jednoduché na přípravu a fantasticky chutné. Hodí se jako příloha, jako samostatné jídlo či k zapékání. Špecle jsou ideální přílohou v horkém létě a málokdo by v nich hledal cuketu.

Na přípravu 4 – 5 porcí cuketových špeclí budeme potřebovat

- 300 g oloupaných a nastrouhaných starších cuket (bez měkkých jádřinců)
- 2 celá vejce
- 150 g hladké mouky
- 100 g polohrubé mouky
- 1 čajovou lžičku soli (rovnou)
- 5x strouhnutí muškátového oříšku
- Síto na halušky
- 1-2 čajové lžičky olivového oleje
- Nasekaná pažitka

Postup přípravy cuketových špeclí

Obě mouky smícháme se solí a muškátovým oříškem. Do prostornějšího hrnce nalijeme vodu a osolíme ji stejně, jako bychom vařili knedlíky – stačí 1 čajová lžička. Začneme vodu zahřívat.

Do mísy rozklepneme obě vajíčka a ručním elektrickým šlehačem nebo metlou je dobře našleháme.

K vajíčkům přidáme nastrouhanou dužinu cukety na slzičkovém struhadle. Ale stejně dobře by šla i namlít.



Postup přípravy těsta na cuketové špecle
Zdroj: Marcela Hackerová

Šlehačem prošleháme vajíčka s cuketou. Nyní postupně, po lžících, do směsi zašleháme obě osolené mouky, okořeněné muškátovým oříškem. Vodu ani mléko nepřidáváme, protože cuketa obsahuje vody dost.

Těsto je o něco tužší, než vykynuté těsto na lívance.

Po spotřebování připravené mouky ještě chvíli, tak 1-2 minuty, šleháme, až se nám v těstě začnou dělat bubliny. Těsto je o něco tužší, než vykynuté těsto na lívance.

Do vroucí osolené vody pasírujeme těsto přes síto na halušky. Já jsem si tento proces rozdělila natřikrát. Třetinu těsta stěrkou protlačíme otvory síta, kousky těsta v hrnci promícháme a necháme povařit 1,5 – 2 minuty.



Pasírování těsta přes síto na halušky
Zdroj: Marcela Hackerová

Po uvaření halušky děravou naběračkou přendáme do mísy, zakápneme je olivovým olejem a následně promícháme. Stejně pak pokračujeme i se zbylými dvěma třetinami těsta.

Špecle můžeme dozdobit nasekanou pažitkou a můžeme podávat. Já jsem je podávala k dušené vepřové pleci a znojemské omáčce. Byla to velká dobrota.



Cuketové špecle se znojemskou omáčkou
Zdroj: Marcela Hackerová

Ale špecle se mohou podávat také ve sladké verzi, třeba s mákem nebo s povidly či ovocnou omáčkou, například ze švestek nebo borůvek.

Pokud vám špecle zbydou, uložte je do plastové nebo skleněné dózy do ledničky. Druhý den je můžete ohřát jako přílohu nebo je připravit se smaženými vajíčky. Můžeme s nimi naložit úplně stejně, jako se zbylými knedlíky.