Cuketový věnec

https://varimesmarcelou.cz/slane-peceni/cuketovy-venec.html

Miluji léto, když svítí sluníčko, je teplo a na zahradě mi rostou cukety. Z nudné zeleniny se postupem času stala moje oblíbená zelenina. Tolik dobrot se z ní dá připravit. Cuketový věnec je jednou z nich. Je to výborná večeře i svačina a dá se jíst i druhý den. Je tak chutný, že málokdo odolá.

Na přípravu cuketového věnce budeme potřebovat

- 250 g hladké mouky
- 140 g sýru Cottage (nebo jiného čerstvého sýru)
- 125 ml vlažného mléka
- 35 g nastrouhaného tvrdého sýra (Pecorino, Parmezán, Grana Padano)
- 35 g rozpuštěného másla
- 3 středně velká vajíčka (bílky zvlášť, žloutky zvlášť)
- 10 g čerstvých kvasnic
- 2 větší špetky krupicového cukru
- 200 g mladé cukety i se slupkou a jádřinci
- 125 g nakrájené uzené slaniny
- 4 g soli
- 1 kávová lžička mletého černého pepře (rovná nebo dle volby každého)
- Forma na pečení věnce o průměru 24-26 cm
- Tuk na vymaštění formy
- Hladká mouka na vysypání formy

Pečeme na 180 °C po dobu 35 minut, pak zvýšíme teplotu na 200 °C a dopékáme 15 minut (celkem 50 minut).

Postup přípravy cuketového věnce

Všechny suroviny na cuketový věnec by měly mít stejnou pokojovou teplotu, protože v opačném případě bude těsto špatně kynout a vy si budete říkat: „ta Marcela si z nás udělala legraci“.

Tři čtvrtiny cukety nastrouháme na slzičkovém struhadle, posolíme 2 g soli, promícháme a necháme na cedníku vykapat minimálně 20 minut.



Nastrouhaná cuketa do těsta
Zdroj:Marcela Hackerová

Poslední čtvrtinu cukety nakrájíme na opravdu tenká, až průsvitná kolečka a dáme stranou.

Z nakrájené slaniny také odebereme jednu čtvrtinu a necháme ji stranou na ozdobení povrchu věnce společně s kolečky cukety.



Nastrouhaný parmezán, Cottage, cuketa slanina ozdobení
Zdroj:Marcela Hackerová

Mouku promícháme se 2 gramy soli, pepřem a nastrouhaným sýrem.

Formu dokonale vymažeme tukem – ne horkým, ztékal by ze stěn a mouka by na něm špatně držela. Vysypeme hladkou moukou.

Do 125 ml vlažného mléka nadrobíme 10 g kvasnic a přidáme 2 špetky krupicového cukru. Nádobku zakryjeme a necháme vzejít kvásek. V letních, teplých dnech kvásek kyne jedna radost, do deseti minut kvásek udělá pěknou čepici.

Před přidáním do těsta kvásek důkladně promícháme lžičkou, aby byly všechny kvasnice rozpuštěné v mléce.

Těsto můžeme připravit ručně nebo za pomoci robotu. Já jsem zadělávala v robotu, je to můj dobrý pomocník.

Troubu zapneme na 180 °C, horní i dolní ohřev a necháme ji zahřát. Do robota upneme lopatkový nástavec.

Do mísy vložíme 3 žloutky a sýr Cottage. Robot pustíme na střední výkon a suroviny necháme asi půl minuty prošlehat.



Míchání těsta na cuketový věnec
Zdroj:Marcela Hackerová

Z cukety na cedníku dlaní ještě vymačkáme přebytečnou tekutinu a přidáme ji do mísy ke žloutkům a sýru.

Robot nevypínáme a postupně do mísy přidáváme rozpuštěné máslo, vzešlý kvásek a směs mouky, soli, pepře a sýra Parmezán.

Těsto na věnec necháme přibližně 2 minuty míchat. Pak robot vypneme a dál budeme pracovat ručně.

Nyní si připravíme ze tří bílků pevný sníh. Do misky na šlehání sněhu přidáme špetku soli a sníh necháme do tuha vyšlehat. Ručním elektrickým šlehačem to netrvá dlouho.

Do mísy s těstem přidáme tři čtvrtiny kostiček uzené slaniny a stěrkou je zapracujeme do těsta. Jako poslední do těsta pomalu a pěkně odspoda přidáme ušlehaný sníh.

Těsto přelijeme do vymazané formy, stěrkou povrch jen urovnáme a rovnoměrně ozdobíme kostičkami slaniny a cuketovými plátky, které jsme si dali stranou.



Těsto na cuketový věnec ve formě před pečením
Zdroj:Marcela Hackerová

Formu vložíme do vyhřáté trouby na 180 °C a pečeme 35 minut, pak teplotu zvýšíme na 200 °C a věnec dopékáme 15 minut. Stav propečení zkontrolujeme špejlí.

Upečený věnec i s formou položíme na mřížku a necháme vychladnout. Věnec vyklopíme pomocí talíře, já říkám „eskymáckého obratu“. Věnec jde z formy vyklopit snadno, pokud jsme vymazali dobře, přilepení nehrozí.



Nakrájený cuketový věnec
Zdroj:Marcela Hackerová

Nakrájený věnec je skvělá letní večeře nebo odpolední svačina. Není suchý ani dusivý, a pokud si ho jednou připravíte, určitě se k němu budete v sezoně cuket několikrát vracet.

K cuketovému věnci můžete servírovat i nějaký Váš oblíbený zeleninový salát.

A ještě připomínám, že z cukety můžete připravit také chutné cuketové lečo nebo třeba tábornickou cuketu.