Plněné cuketové košíčky

https://varimesmarcelou.cz/plnene-cuketove-kosicky

Šťavnaté plněné cuketové košíčky je skvělé občerstvení pro hosty nebo výborná večeře či oběd pro vás.

Na přípravu 10 ks plněných cuketových košíčků budeme potřebovat

- 2 mladé a neoloupané cukety (cca 15 cm dlouhé), podélně nakrájené na tenké plátky
- 2 masitá rajčata na kostičky
- 3 syrová vejce
- 50 g tvrdšího sýra (Asiago) na kostičky
- 70 g slaniny na kostičky
- 1 stonek celeru nadrobno nasekat
- 2 polévkové lžíce krupice (vrchem)
- Sůl
- Pepř
- 2 špetky grilovacího koření
- 10 papírových košíčků na muffiny
- Plech na muffiny
- Olej na vymazání
- Strouhanka na vysypání košíčků

Pečeme nezakryté na 200°C po dobu 15 minut, pak snížíme na 180°C a zakryté dopečeme 20 minut

Postup přípravy plněných cuketových košíčků

Když jsem naposledy připravovala plněné cuketové košíčky, trochu jsem se unáhlila. Zapomněla jsem do otvorů na muffiny umístit papírové košíčky. Byla to chyba. Nestačí jen otvory vymazat a vysypat třeba strouhankou. S vajíčkovým těstem je trochu problém, i přes vymazání se rádo připéká.

Papírové košíčky lehce vymažeme a vysypeme strouhankou. Podél obvodu košíčku i na dno rozložíme plátky cukety. Do každého košíčku nasypeme kostičky slaniny, kostičky sýra a kostičky rajčat. Rajčata mírně posolíme.



Troubu zapneme na 200°C.

Připravíme si dvě misky. V první misce bude jedno celé rozklepnuté vajíčko a dva žloutky, ve druhé misce budou 2 bílky.

Obsah první misky prošleháme metlou. Osolíme, opepříme, přidáme nadrobno nakrájený stonek celeru a přisypeme 2 vrchovaté polévkové lžíce krupice. Vše znovu prošleháme.

Nyní si ušleháme ze dvou bílků pevný sníh. Sníh zapracujeme do těsta v první misce. Ještě přidáme 1-2 špetky grilovacího koření. Připravené těsto rovnoměrně přilijeme do jednotlivých košíčků. Použila jsem na to polévkovou lžíci.



Plech na muffiny vložíme do vyhřáté trouby na 200°C a necháme péct 15 minut. Pak teplotu snížíme na 180°C, plech zakryjeme alobalem a dopékáme 20 minut. Celková doba pečení je tedy 35 minut.

Upečené cuketové košíčky můžeme podávat samotné nebo jako já, s opečenými bramborovými klíny.