Cuketový tatarák

https://varimesmarcelou.cz/cuketovy-tatarak

Cuketový tatarák je překvapivě chutná příloha, zejména ke grilovanému masu. Pochutná si na něm celá rodina. A kdo nemá rád maso, přidá si k cuketovému tataráku opečený chleba a má dokonalý vegetariánský pokrm.

Připravit si cuketový tatarák mne napadlo po jedné rodinné oslavě, kde zbylo několik grilovaných krůtích plátků a grilované krkovice. Nechtěla jsem se opakovat, tak místo pečiva či brambor byl výborný cuketový tatarák. Příprava je jednoduchá a časově výhodná.

Na 4 porce cuketového tataráku budeme potřebovat

- 1 větší cibuli nakrájenou na kostičky
- 50 g anglické slaniny nakrájené na kostičky (přidaná kůže ze slaniny bude fajn (vegetariáni vynechají)
- 1 čajovou lžičku nasekaného rozmarýnu
- 4 ks sušených rajčat naložených v oleji a překrojených
- 1 polévkovou lžíci oleje ze sušených rajčat
- 1 větší cuketu, oloupanou a zbavenou jádřinců, nakrájenou na drobné kostičky (o hraně cca 8 mm)
- Sůl dle chuti každého
- Špetku chilli koření (lze vynechat, ale v tataráku je moc chutné)
- Pár kapek aceta balzamica (samozřejmě fakultativně)
- Kovový kroužek o průměru 10 cm

Čas přípravy: **Krájení 20 minut, tepelná úprava 20 minut**

Náročnost: **velmi snadné**

Postup přípravy cuketového tataráku

Do zahřáté pánve nalijeme polévkovou lžíci olivového oleje ze sušených rajčat, přisypeme kostičky cibule i anglické slaniny. Přidáme i nasekaný rozmarýn. Smažíme do změknutí a zesládnutí cibule. Přibližně 3-4 minuty.

K osmažené cibuli přisypeme kostičky cukety a překrájená sušená rajčata. Cuketu posolíme a restujeme do změknutí kostiček cukety. Přibližně 10-15 minut. Kdo má rád pikantnější pokrm, klidně přidá i špetku chilli.

Pokud jsou kostičky cuket měkké, máme hotovo. Lze případně dosolit a můžeme podávat.

Na talíř položíme kovový kroužek, do kterého natlačím cuketový tatarák do výšky 2-2,5 cm. Kroužek sejmeme a na tatarák položíme připravené grilované maso. V mém případě to byl jeden plátek krůtího a jeden plátek vepřové krkovice. Můžeme dozdobit i pár kapkami aceta balzamica.


Yarmes & Mandelou