Pikantní cuketová pomazánka

https://varimesmarcelou.cz/pikantni-cuketova-pomazanka

Pikantní cuketová pomazánka má fantastickou chuť, kterou jí dodává Norimberská klobása, chilli a ze všeho nevíce estragon. Použila-li bych slova klasika:

„Kdo neochutnal estragon, jako by nebyl“.

Chuť estragonu je neskutečně mnohovrstevnatá. Nejprve ucítíte lehkou chuť máty a pepře, pak lékořice, a nakonec ucítíte skořici. V této pomazánce je cuketa jen hmota, obohacená chutí klobásy, sýru, koření a estragonu.

Na přípravu pikantní cuketové pomazánky budeme potřebovat

- 500 g nahrubo nastrouhané mladé cukety i se slupkou
- ½ banánové šalotky nakrájené na velmi jemné kostičky, nebo nastrouhané
- 2 plátky uzeného špeku rovněž nakrájeného na velmi jemné kostičky
- ½ chilli papričky
- 1 polévkovou lžíci olivového oleje
- Čajovou lžičku soli na zasolení nastrouhané cukety
- 100 g taveného smetanového sýra nakrájeného na kostičky asi o hraně 1 cm
- 100 g Norimberské klobásy (bez střívka a rozmačkané vidličkou)
- 1 větší čerstvou mrkev nastrouhanou najemno
- 1 kávovou lžičku středomořského koření
- Nahrubo nasekaný estragon (asi z 5 větviček)

Dobra přípravy: **20 minut**

Čas tepelného opracování: **maximálně do 20 minut**

Počet porcí: **4**

Náročnost: **velmi snadné**

Postup přípravy pikantní cuketové pomazánky

Nahrubo nastrouhanou mladou cuketu prosolíme a necháme na cedníku vypotit. Ta moje vypotila téměř polovinu hmotnosti.

Rozpálíme pánev, přidáme kostičky uzeného špeku, šalotky a chilli. Smažíme do změknutí šalotky, trvá to přibližně 3-4 minuty. Kostičky šalotky nesmí změnit barvu.



K osmažené šalotce přidáme vypocenou cuketu, promícháme a pánev zaklopíme, aby cuketa dušením změkla. Trvá to asi 10 minut. Ke změklé cuketě do pánve přidáme smetanový tavený sýr a necháme ho dohladka rozpustit. Netrvá to dlouho, asi 2 minuty. Pak přidáme rozmačkanou Norimberskou klobásu a najemno nastrouhanou mrkev a 1 kávovou lžičku středomořského koření.



Vše v pánvi promícháme a nyní už jen 1 minutu prohřejeme a následně pánev odstavíme ze zdroje tepla. Ochutnáme, zda je pokrm dostatečně slaný (já jsem žádnou sůl už nepřidávala, stačila jen nasolená cuketa a Norimberská klobása). Když pomazánka zchladne, přidáme hrst nahrubo nasekaných listů estragonu, promícháme a můžeme podávat.



Ideální je pomazánku namazat na plátky čerstvé či opečené chlebíčkové veky. Můžete ji podávat i ke snídani, to budou chutě v pomazánce krásně propojené. Já jsem se do pikantní cuketové pomazánky zamilovala na první ochutnání. Asi u nás bude často, velmi často.

