Slaná roláda z cukety bez mouky

https://www.varimesmarcelou.cz/slane-peceni/slana-rolada-z-cukety-bez-mouky.html

Slaná roláda z cukety bez mouky je skvělý tip nejen na letní pohoštění. Pochutnáte si a ještě smysluplně zpracujete část letošní nadúrody cuket z vaší nebo sousedovic zahrádky. Náplň je velmi variabilní, záleží jen na vašich chutích.

Na přípravu cca 16 porcí rolády z cukety budeme potřebovat

- Mladé cukety i se slupkou (dohromady o váze 500 g)
- 5 vajec
- 25 g nastrouhaného parmezánu nebo sýru grana padáno či pecorino
- 1 kávovou lžičku soli
- 2 archy pečícího papíru
- Plech o vnitřním rozměru 38 x 30 cm (lze i 35x25 cm)

Náplň

- 200 g ricotty nebo mascarpone
- 150 g loveckého salámu (lze i salám Vysočina) na jemno nasekaného nebo umletého
- Sůl
- Špetka pálivé nebo sladké papriky

nebo

- 200 ricotty
- 150 g dušené šunky

nebo

- jakákoli jiná, vámi zvolená slaná pomazánka, kterou máte rádi

Postup přípravy slané rolády z cukety bez mouky

Z cuket odkrojíme oba konce a nastrouháme je na slzičkovém struhadle. Těsto na roládu můžeme zpracovat ručně pomocí metly nebo ručního elektrického šlehače.

Připravíme si plech a vysteleme jej papírem na pečení tak, aby i strany plechu jím byly pokryty. Zkrátka, aby se těsto při pečení nenalepilo na plech a šlo lépe vyndat.

TIP

Aby papír na plechu dobře seděl a neklouzal, pomůžeme si trochou oleje. Olej rozetřeme po dně plechu a pak teprve položíme papír.

Do mísy rozklepneme všech pět celých vajíček. Bílky neoddělujeme od žloutků a důkladně je prošleháme. Do prošlehaných vajíček přisypeme nastrouhaných 25 g parmezánu, kávovou lžičku soli a nastrouhanou cuketu. Vše dobře promícháme.

Hotovou směs na cuketovou roládu nalijeme na připravený plech s pečícím papírem. Směs rozetřeme

lžící nebo stěrkou rovnoměrně po celé ploše.



Těsto na cuketovou roládu
Zdroj: Marcela Hakceorvá

Plech vložíme do vyhřáté trouby na 180 °C a pečeme cca 25 minut.

Než se nám těsto na roládu upeče, připravíme si náplň. Já jsem použila pomazánku z loveckého salámu a mascarpone.

Oloupaný salám nakrájíme na kostky o hraně asi 1 cm a necháme je dokonale rozsekat. Kdo nemá sekáček, může použít mlýnek na maso. K nasekanému salámu přidáme mascarpone. Směs lehce osolíme a přidáme špetku pálivé papriky. Vidličkou vše dokonale promícháme. Náplň máme hotovou.



Namazané upečené těsto
Zdroj:Marcela Hackerová

Upečenou placku necháme částečně vychladnout a pak ji lehce, za okraje papíru na pečení, vyjmeme z plechu a s obratem o 180 ° ji položíme na druhý pečící papír, pod který jsme si položili utěrku. Nyní snadno sejmeme papír z upečené rolády.

RADA

Máte-li strach, že se vám tento obrat nepovede, připravte si jako pomocníka prkénko velké jako plech na pečení. Na okraje plechu, ve kterém se pekla roláda položte pečící papír a přes papír prkénko. Pak stačí jen obrátit obsah plechu na prkénko a následně stáhnout papír, na kterém se roláda pekla.

Upečenou roládu necháme částečně vychladnout. Teprve pak celý povrch až k okrajům potřeme námi zvolenou náplní.

Upečené a naplněné cuketové těsto srolujeme pomocí papíru na pečení úplně stejně jako všechny rolády.

Srolovanou roládu zabalíme do pečícího papíru, na kterém těsto leželo a necháme ji na chladném místě dokonale vychladnout (nemusí to být jen lednička). Měla by stačit 1 hodina.

Před podáváním jsem oba konce rolády odkrojila.

Po hodinovém chladnutí roládu můžeme krájet na jednotlivé porce, cca 2 cm silné a pak podávat. Třeba jako dokonalý předkrm, slaný dezert nebo lehké občerstvení. Bude-li vám roláda chutnat, doporučte ji i svým přátelům.