

Recept na cuketové pečenáče

<https://www.varimesmarcelou.cz/zavarovani-konzervovani-nakladani/recept-na-cuketove-pecenace.html>

Když se vám na zahradě urodí cukety, připravte si z nich třeba cuketové pečenáče. Jsou pikantní i jemné a při přípravě nebudete plýtvat tukem. Možná první várku sníte bez naložení, tak jako já. Ale cuketové pečenáče si rozhodně připravte! Jejich chuť je výtečná a stojí zato je vyzkoušet.

Na přípravu 3 skleniček cuketových pečenáčů (42 ks) budeme potřebovat

- 1,3 kg menších (mladých) cuket
- 1 čajovou lžičku soli (vrchem)
- 200 g [tresky](#)
- 200 g balkánského sýra
- 1 vajíčko
- 60 g strouhanky + strouhanka na obalení pečenáčů
- 2 polévkové lžíce Solamylu
- 2 polévkové lžíce hladké mouky
- 3 skleničky o celkovém obsahu 1,8 l (měla jsem 2x650ml+1x500ml)

Na dochucení (množství dle volby každého) jsem přidala

- 1 kávovou lžičku citronového pepře
- 1 kávovou lžičku mletého [zázvoru](#)
- ½ kávové lžičky [kajenského pepře](#)
- sůl

Na přípravu nálevu (láku) na cuketové pečenáče potřebujeme

- 1,25 l vody
- 70 g soli
- 45 g krupicového cukru
- 0,5 l octa
- 2 bobkové listy
- 20 kuliček černého pepře
- 10 kuliček [nového koření](#)
- 1 [hřebíček](#)

Do každé sklenice přidáme

- Kolečka mrkve
- Plátek [cibule](#)
- Plátek křenu
- Větvičku [kopru](#)
- Pár lístků [šalvěje](#)

Postup přípravy cuketových pečenáčů

Mladé cukety neloupeme, jen je omyjeme a zbavíme je obou konců. Nastrouháme je na slzičkovém struhadle a zasypeme vrchovatou čajovou lžičkou soli.

Nastrouhané cukety promícháme a necháme minimálně půl hodiny stát v míse, aby cukety pustily vodu. Starší cukety ale oloupeme a zbavíme měkkých jádřinců.



Nastrouhané a nasolené cukety

Zdroj: Marcela Hackerová

Mezi tím si uvaříme [tresku](#). Zalijeme ji vodou tak, aby byla celá pod hladinou. Vodu osolíme pár špetkami soli a přidáme 1 polévkovou lžici octa. Od bodu varu zakryté vaříme 10 minut.

Cuketové pečenáče musí být pikantní!

Připravíme si nálev. Do hrnce nalijeme 1,25 l vody, přidáme 70 g soli, 45 g krupicového cukru, 2 nalámané bobkové listy, kuličky černého pepře a [nového koření](#). Nezapomeneme přidat i 1 [hřebíček](#).

Nálev promícháme a přivedeme k varu. Nyní přilijeme 0,5 l octa a opět od bodu varu vaříme 5 minut. Nálev odstavíme a necháme vychladnout.

Nastrouhaná a nasolená cuketa pustí opravdu hodně vody. Cuketu přendáme do síta a tlakem z ní vymačkáme co nejvíce tekutiny. V tomto případě jsem extrahovala z 1,3 kg cuket celkem 750 ml výborného a lehce osoleného cuketového džusu.

Cuketový džus nevylévejte, využijte ho!

Možnost použití džusu nalezne každý prostřednictvím vyhledávače ve svém počítači.

Vymačkanou cuketu (obr. 1) přendáme zpět do mísy. Uvařenou [tresku](#) nasekáme na malé kousky a přidáme ji k cuketě.



Vymačkané cukety s nasekanou treskou

Zdroj: Marcela Hackerová

Balkánský sýr nastrouháme a společně s rozklepnutým vajíčkem přidáme do mísy k cuketě a tresce. Pro zvýraznění chuti přidáme výše uvedené koření, samozřejmě každý podle své volby.

Samostatně si smícháme 60 g strouhanky společně se 2 lžícemi hladké mouky a 2 lžícemi Solamylu (obr. 2). Směs postupně zapracujeme s cuketou, [treskou](#), vajíčkem, kořením a balkánským sýrem do těsta na pečenáče (obr. 3).

Ochutnáme, zda je hmota na pečenáče dost pikantní a osolená. Chuť nesmí být mdlá.



Postup přípravy cuketových pečenáčů

Zdroj: Marcela Hackerová

Zapneme troubu a termostat nastavíme na 200 °C, horní i dolní ohřev.

Připravíme si plech, na který položíme papír na pečení. Navlhčenýma rukama odebíráme kousky těsta (asi množství 1 polévkové lžice) a tvoříme v dlaních kuličky velikosti 3-4 cm.

Kuličky obalíme ve strouhance (obr. 4.), kterou jsme si nasypali na mělký talíř. Obalené kuličky skládáme na papír na pečení. Vždy 6 ks v 7 řadách.

Kuličky pokapeme olivovým olejem. Pečení cuketových kuliček v troubě je mnohem šetrnější než smažení.



Kuličky polité olejem před pečením

Zdroj: Marcela Hackerová

Plech vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C a pečeme 50 minut. Posledních 10 minut jsem ještě nastavila ventilaci.

Upečené kuličky necháme vychladnout. Pozor na ochutnávání! My jsme také jen ochutnali a po chvíli nebylo co nakládat a péct jsme museli znovu.

A nyní hotové a vychladlé pečenáče můžeme naložit.



Příprava nálevu a pečenáčů k naložení

Zdroj: Marcela Hackerová

Do každé sklenice přidáme kolečka mrkve, křenu, [cibule](#) a větvičky [kopru](#) a [šalvěje](#).

Vychladlé kuličky (no ony spíš tvarem vypadají jako kokosky) vyskládáme do sklenic a zalijeme je připraveným vychlazeným lákem.

Podle chuti můžete ještě znovu proložit kolečky mrkve, křenu, [cibule](#) i [kopru](#).

Sklenice uzavřeme a uložíme je do ledničky.



Cuketové pečenáče řádně naložené

Zdroj: Marcela Hackerová

Pečenáče necháme pár dnů svému osudu, pěkně v chladu a temnu. No a pak hurá s nimi na talířky a dopřejeme si pořádnou porci s [čerstvým chlebem](#) a orosenou sklenicí piva, nejlépe toho našeho z Plzně.