Recept na cuketové lečo

https://www.varimesmarcelou.cz/zeleninova-jidla-vc-vegetarianskych/recept-na-cuketove-leco.html

Klasicky připravené lečo je báječně chutnající prázdninový pokrm. Ale co když ze dne na den zjistíte, že papriky jsou pro vás tabu. Budou jen předmět, který můžete vzít do ruky, přivonět, dát ho kastrolu a dost. Cena za spolknutí několika lžic by byla příliš vysoká. Zkusila jsem cuketu jako náhradu paprik. Výsledek byl nad očekávání chuťově výborný. Dokud je sezona cukety, připravuji cuketové lečo.

Na přípravu 4 – 5 porcí cuketového leča budeme potřebovat

- 1,5 kg mladších cuket (ty velké s tvrdou slupkou nepoužívám)
- 1 velkou cibuli nakrájenou na kostičky
- 2-3 polévkové lžíce olivového oleje
- Špetka celého kmínu
- 4 rajčata, nakrájená na menší kousky (přibližně stejné jako cukety)
- 150 g slaniny, nakrájené na menší kousky (lze i kvalitní klobásu)
- 3 syrová vajíčka
- 3 vrchovaté čajové lžičky zakysané smetany
- Sůl
- Mletý černý pepř
- ½ kávové lžičky kajenského pepře
- 2 polévkové lžíce ovesných vloček (nemusí být, ale vtáhnou do sebe část přebytečné vlhkosti z cuket)

Postup přípravy cuketového leča

Mladé cukety neloupeme. Pouze je opereme a celé nakrájíme na kostky.

Rozdělíme nakrájené cukety do dvou cedníků nebo větších sít. Důkladně je posolíme a necháme pustit vodu. Vždy jim dopřeji hodinu. Kdybychom to neudělali, topilo by se nám lečo ve vodě. A to nechceme.

Nakrájenou cuketu osolte a nechte alespoň hodinu odkapat.

Do většího kastrolu nebo pánve nalijeme olej a necháme zahřívat. Do horkého oleje nasypeme nakrájenou cibuli a špetku celého kmínu.

Cibuli smažíme za občasného promíchání 5 – 8 minut. Nesmí začít růžovět, jen sklovatět.

Do osmažené cibule přidáme okapané kostky cukety, promícháme a nádobu zakryjeme poklicí. Dusíme na mírném ohni 10 minut. Kostičky cukety nesmí být příliš měkké.



Přidané kostičky slaniny
Zdroj: Marcela Hackerová

K cuketě přidáme nakrájená rajčata a slaninu. Promícháme a nezakryté dusíme dalších 10 minut.

Mezi tím si připravíme vajíčka. Rozklepneme je do misky, přidáme smetanu, sůl, mletý černý pepř, kajenský pepř a 2 polévkové lžíce ovesných vloček.



Vajíčka, smetana a koření
Zdroj: Marcela Hackerová

Ovesné vločky do sebe absorbují hodně přebytečné vlhkosti z cuket. Metličkou vše prošleháme do hladka a necháme zatím stát.

V závěru dušení musí být cukety „al dente“.

Směs cuket, rajčat, cibule a slaniny ochutnáme, zda je dostatečně slaná a cukety jsou „al dente“.

Do směsi nalijeme připravená vajíčka a necháme je srazit. Pánev či kastrol s hotovým lečem odstavíme.

Překontrolujeme chuť a můžeme podávat. Nejlépe s čerstvým pečivem, domácím cuketovým chlebem, s na sucho pečenými vdolky zadělávanými jogurtem a pokud čerstvé nemáme, tak klidně s klasickou topinkou.