Cuketová Scarpaccia

https://www.varimesmarcelou.cz/cuketova-scarpaccia

Cuketová Scarpaccia je typické letní vegetariánské jídlo. Protože nejsem vegetarián, obohatila jsem ji kostičkami guanciale. Chutná výborně, příprava nezabere moc času a je to i vhodný pokrm „do ruky“.

Na přípravu cuketové Scarpaccie budeme potřebovat

- 500 g mladé cukety nastrouhané či nakrájené na tenoučká kolečka
- 2 větší cibule nakrájené také na tenoučká kolečka, třeba i se zelenými výhonky
- Sůl na prosolení koleček cukety
- 1 celé vajíčko
- 60 g guanciale (nebo pancetty)
- 1 čajovou lžičku oregana
- 90 g hladké mouky
- 40 g polenty
- 2 polévkové lžíce olivového oleje do těsta
- 1 čajovou lžičku nasekaného rozmarýnu
- Sůl a mletý černý pepř – každý dle své volby

Dále budeme potřebovat

- Papír na pečení potřený trochou oleje
- Plech na pečení
- Polentu na posypání před pečením (asi 2 polévkové lžíce)
- Olivový olej na pokapání Scarpaccie

Pečeme: **na 200 °C 40 minut**

Náročnost: **snadné**

Počet porcí: **4-5**

Postup přípravy cuketové Scarpaccie

Mladou cuketu nakrájíme či nastrouháme na tenoučká kolečka, buď za pomoci mandolíny, vhodného strouhátka nebo použijeme svůj talent a ostrý nůž. Cuketu položíme na cedník, nasolíme a necháme vykapat. Pak ji přemístíme do zadělávací mísy.



K vykapané cuketě přidáme tenká kolečka cibule, nasekaný rozmarýn, kostičky guanciale a jedno rozklepnuté vajíčko. Přidáme i čajovou lžičku oregana. Promícháme a postupně, za stálého promíchávání, přidáváme směs odvážené hladké mouky a polenty.



Ochutnáme lehkým olíznutím malíčku, který jsme ponořili do [těsta], zda je těsto dost slané, přidáme i mletý černý pepř. Těsto máme hotové.



Zapneme troubu na 200 °C, horní i dolní ohřev. Na plech položíme papír na pečení, lehce ho potřeme olejem. Těsto rovnoměrně rozprostřeme do tenké vrstvy do tvaru obdélníku. Povrch těsta posypeme polentou a pokapeme olivovým olejem.



Plech vložíme do vyhřáté trouby na 200 °C a pečeme po dobu 40 minut. Povrch Scarpaccie krásně zezlátne. Hotový pokrm nakrájíme a můžeme podávat teplý, třeba s bramborami či salátem nebo studený jako pokrm do ruky – to ocení zejména děti.


Mama's Marocain