

Špagety s cuketovou omáčkou a krutony

<https://www.varimesmarcelou.cz/spagety-s-cuketovou-omackou-a-krutony>

Špagety s cuketovou omáčkou a krutony jsou překvapivě velmi chutné a na přípravu rychlé, to nepřeháním, a v neposlední řadě, finančně dostupné. V sezoně cuket, kdy už nevíte, co z nich připravit, tak doporučuji můj recept na špagety s cuketovou omáčkou a krutony (Spaghetti con salsa di zucchine e crostini).

Na přípravu 4 porcí špaget s cuketovou omáčkou a krutony si připravíme:

Na špagety:

- 300-320 g špaget v suchém stavu (na porci 75-80 g těstovin)
- 2 čajové lžičky soli
- Dostatek vody na vaření
- Lístky bazalky na ozdobení

Na krutony:

- 1 středně velkou světlou bagetu (120 g) nakrájenou na kostičky
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 3 filátka ančoviček (sardel obecná) naložených v oleji – jsou běžně k dostání

Na omáčku:

- Mladé cukety, cca 600 g nakrájené na menší kostičky
- Sůl na vypocení kostiček cukety
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 50 g uzeného špeku nakrájeného na drobné kostičky
- 3 filátka ančoviček naložených v oleji
- 10 čerstvých bazalkových listů / lze i jeden stroužek česneku
- 30 g sýru Grana Padano
- Ponorný mixer i s úzkou nádobou
- Sůl na dochucení dle volby každého
- Špetku chilli dle chuti (lze vynechat, ale v omáčce zanechá příjemnou stopu)

Příprava: 20 minut (v podstatě krájení cukety)

Tepelná úprava krutonů: 10 minut

Tepelná úprava omáčky: 10 minut

Počet porcí: 4

Náročnost: snadné

Postup přípravy špaget s cuketovou omáčkou a krutony:

Nakrájenou cuketu na kostičky bohatě posolíme a na cedníku necháme vypotit. Do prostornější, horké pánve nalijeme olivový olej, přidáme filátka ančoviček a počkáme, až se v tuku začnou rozpouštět. Přihodíme nakrájenou světlou bagetu a osmažíme ji dozlatova. Kostičky z pánve dáme stranou.



Do uvolněné pánve přidáme olivový olej, kostičky uzeného špeku, filátka ančoviček a osušené kostičky cuket. Mícháme a smažíme do změknutí cuket. Cukety ochutnáme, přidáme špetku chilli a případně dosolíme. Část osmažených cuket dáme stranou – použijeme je na ozdobu.



Do hrnce na vaření těstovin nalijeme dostatečné množství vody a osolíme ji. Hrncem zakryjeme poklicí a necháme přijít k varu. Při vaření těstovin se vždy řídíme doporučením výrobce. [Těstoviny](#) nesmí být rozvařené ani tvrdé, ale jak říkají Italové „al dente“. Já vždy raději ochutnávám. Než se těstoviny uvaří, stihneme připravit omáčku.

Do úzké nádoby (kterou prodávají společně s ponorným mixerem) přemístíme obsah pánve, přidáme kousky sýru Grana Padano, lístky bazalky a ti odváží, kterým nevadí silný česnekový odér, přidají i jeden stroužek česneku. Já jsem přidala jen lístky bazalky bez česneku. Vše rozmixujeme do dokonale hladké omáčky.



Omáčku přelijeme do uvolněné pánve, zředíme ji pár lžícemi vody (tím myslím 2-3 polévkové lžíce) z těstovin a promícháme. Do omáčky přidáme scezené uvařené špagety. Promícháme a necháme minutku stát.



Špagety při podávání zdobíme osmaženými krutony, kostičkami osmažených cuket a lístky bazalky. Všechna omáčka se krásně nabalí na [těstoviny](#), takže nehrozí pocákání ubrusu, případně blůžičky či manželovy košile. Až ochutnáte, řeknete si, že je musíte připravit vícekrát za sezonu.

