

in

Cukety aneb Co s nečekaným nadělením

VAŘTE S NÁMI

Plněné cukety na rajčatech

4 porce

- 4 středně velké cukety
- 200 g mletého hovězího masa
- 400 g oloupaných rajčat
- 1 vejce
- 2 lžíce strouhanky
- 50 g parmezánu
- 1 cibule
- sůl
- pepř
- olivový olej
- petrželová nať



Omyté cukety, kterým ukrojíme stopky, překrojíme příčně na dvě poloviny a vydlabeme z nich dužinu. Mleté maso smícháme s vejcem, parmezánem, strouhankou a vše osolíme a opepříme. Posolíme také vnitřek cuket a masovou směs uložíme do vydlabané dutiny. Cibuli nakrájíme nadrobno a zpěníme ji na rozpáleném olivovém oleji v pánvi s vyšším okrajem. Přidáme oloupaná rajčata, posolíme a vše promícháme. Naplněné cukety dáme do pánve s rajčatovou omáčkou kam můžeme dát také kuličky ze zbylé masové směsi. Vše poté dusíme na mírném ohni pod pokličkou asi půl hodiny. Cukety by měly být potom měkké, ale neměly by se rozpadat. Podáváme s bílým chlebem a lehčím červeným vínem.



FOTO: PETR STARY

Cukety k nám doputovaly pravděpodobně z Itálie, kde jsou prakticky všudypřítomné pod jménem zucchini. Od toho byl také odvozen český název cukety, i když pro ně existuje i jiný – turecká tykev. Ten se však neujal, byť je česky přesnější. Cukety totiž patří do velké rodiny tykví a dýní.

Invazi cuket se v prvotním nadšení nevyhnula snad žádná zahrádka. Rostou totiž všude a jsou plodnější a odolnější proti chorobám než okurky, s kterými je mnohý neznalý pěstitel při výsadbě spletl. Mají totiž podobný tvar listů i mla-

dých plodů. Pochopitelně byl později zklamán tím, co mu ze „zaručené“ okurkových semínek či sazeniček vyrostlo. A navíc většinou ani nevěděl, co si s tím nadělením počít.

Cuketová sezóna už je sice trošku za zenitem, ale právě nastává doba, kdy vás košem těchto podivuhodných tykví může obdarovat soused zahrádkář či chalupník, jehož rodina už je nemůže ani cítit. Přitom způsobů přípravy této u nás již zdomácnělé zeleniny je nepočítaně. A pokud máte cuket opravdu nadbytek, nebojte se při jejich zpracování experimentovat. Přinejhorším

skončí v popelnici, kam by stejně putovaly, pokud by se vám jimi nepodařilo včas obdarovat své bližní a sousedy.

V Indii cukety tvoří základ oblíbeného chutney, v Anglii, kde jim říkají marrow, z nich dělají džem. Italové, kteří je v Evropě pojídají nejvíce, mimo jiné považují za pochoutku jejich smažené květy. Najdete je na Balkáně stejně jako v arabských zemích. I náš typický zavilý masožravec jim může, pokud jsou dobře připravené, přijít na chuť. Herečka Jan Štěpánková dokonce vydala speciální kuchařku věnovanou právě cuketám. Můžete je péct, smažit, marinovat, nakládat, plnit nejrůznějšími náplněmi, grilovat i dusit. Podávat s omáčkami, těstovinami, jako salát i obalovaný řízek. Podstatné je, že nejlepší jsou čerstvé, mladé, tuhé a nepřerostlé. ●

LIBOR ŠEVČÍK
libor.sevcik@economia.cz

