

BĀ•JEÄCENĀ•KOLĀ•ÄCE S TAJEMNOU NĀ•PLNĀ•

ÄšterÄ½, 27 zÄĀTMÄ- 2011

Ahoj kudlanky, tak jsem dneska vyzkoušela novou koláč a je vynikající. Má jednu ohromnou výhodu, kterou se liší od všech ostatních (ne, není nekalorická, naopak je kalorická hodná) ale - je to pĀTMímo "samoč" Ta báječná věc, která se dává na koláč - ano, dámy, jedná se o cuketu!

Jak pĀTMíjde léto a na zahrádce máte byt jen jednu "kytku", za ne nosit jak zbylá. Velmi brzo jsou obdarováni vašichni pĀTMátele i nepĀTMátele - ale cuketa roste a nese a nese a lednice se plní vesele dál.

A tady je recept, který má hned několik výhod:

Výhoda 1: spotřebujete ohromné množství pĀTMých cuket

Výhoda 2: nepatří se žádné těsto, vše je hotovo relativně rychle a s minimálním zapínáním a minimální prací.

Výhoda 3: nikdy nikdo nepozná, že jí cuketu a ne jablka!

Pokud tedy máte v rodině někoho, kdo "zeleninu" v koláči, či sladkém chlebu opravdu nemusí, tak mi věřte, snědení kousku tohoto koláče si okamžitě půjde pro další! Vždy je to pĀTMeci výborný jablkový koláč... Vyzkoušela jsem a směle dala ochutnat dětem (ty ale snědí od maminky většinou všechno), manželovi (absolutně mi nevěří, že je tam ta "odporná zelenina" a pĀTMinesla dokonce do práce. Nikdo nepoznal! Fakt, nikdo. Je to zaručené! Doma sice jíme smaženou cuketu, cuketové karbanátky, pečenou cuketu, cuket na grilu, ale pĀTMeci jen není zrovna to, na co by se moje rodina čekala a těšila. Na tenhle koláč ale jo! A je to jedno: vyzkoušela jsem místo cukety dát do prostředí tvaroh = a ejhle - získáte vynikající tvarohový koláč!

Ale nyní u receptu na tenhle slavný CUKETOVÝ KOLÁČE

NĀPLĀ:

* 8 hrnků nasekané cukety, nebo nastrohané na velkém struhadle na kolečka (já použila celkem 3 cukety střední a skoro pĀTMerostlé velikosti!)

* 150ml citrónové stavy (já dala umělou)

* 1 hrnek cukr (v receptu je normální, bílý, já dala hnědý)

* 1 vejcová lžička skořice

* 1/2 vejcové lžičky nastrohaného muškátového ořechu (já nedávám, neb ho opravdu nemám ráda, ale záleží na vaší chuti)

*

TĀŠTO:

- * 4 hrnky mouky
- * 2 hrnky cukru
- * 300 g másla, studeného, nakrájeného na kostičky
- * 1 vejcová skořice

POSTUP:

* Ve velkém hrnci vaříme nastrohané cukety spolu s citrónovou šťávou 15-20 minut. Potom přidáme cukr, skořici a případně ten oříšek, vaříme 1-2 min a odstavíme.

* Připravíme si těsto/drobenku: V misce smícháme mouku, cukr a máslo vytvoříme drobenku.

* Do hrnku drobenky přidáme do hrnce k cuketám. Vznikne takový cuketový blems.

* Polovinu zbylé drobenky nasypeme na pekáč, na to dáme onu směs, na ni pak zbylou část drobenky. Poprášíme skořicí.

* Peče se na 190 cca 35-40 minut.

Koláč lze nakrájet na 16-20 kousků.

Přejdu vám všem moc dobrou chuť a doufám, že vaše kilo (navíc) nepadnou na mou hlavu...LENKA