

Cuketový chléb

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 ks	zelená cuketa (o váze asi 1/2 kg)
3 hrnek	hladká mouka
2 lžička	kypřicí prášek do pečiva
1/4 lžička	jedlá soda
2 lžička	mletá skořice
1/4 lžička	strouhaný muškátový oříšek
3 ks	vejce
1/2 hrnek	krupicový cukr
3/4 hrnek	olivový olej
pár kapek	vanilkové aroma
1 hrnek	sekané vlašské ořechy
	máslo (na vymazání formy)
	hrubá mouka (na vysypání formy)



Postup přípravy

Zelenou cuketu omyjeme, odřízneme oba konce a nastrouháme ji. Nastrouhanou cuketu dáme do sítka a snažíme se z ní lžící vymačkat veškerou přebytečnou vodu. Ve velké míse si mezitím promícháme hladkou mouku s kypřicím práškem do pečiva a jedlou sodou a přidáme i mletou skořici a muškátový oříšek. V druhé misce ušleháme vejce s cukrem, poté pomalu přilijeme olivový olej a vmícháme i vanilkové aroma. Z cukety ještě jednou vymačkáme šťávu a smícháme ji s nasekanými vlašskými ořechy. Tuto směs přidáme do velké mísy s moukou a kořením. Přelijeme rozmíchanými tekutými ingrediencemi (vajíčkem a olejem) a vše zpracujeme pečlivě dohromady. Poté těsto rozdělíme na dvě poloviny a každou dáme do vymazané a

vysypané formy na chléb (popř. vyložené pečicím papírem). Naplněné formy přemístíme do trouby přehřáté na 180° Celsia a pečeme 45 až 50 minut dozlatova (upečenost uvnitř chleba vyzkoušíme zapíchnutím špejle). Upečený cuketový chléb necháme ještě asi 10 minut ve formě, poté jej vyklopíme a necháme vychladnout. Cuketový chléb můžeme podávat samotný nebo například namazaný máslem.