Jak zbavit cukety semínek

Stačí zvolit postup podle toho, zda chceme cuketu strouhat, plnit, krájet na kolečka, nebo připravovat na grilu.

Nejrychleji to jde obyčejnou lžící

Cuketu položíme na prkénko a **podélně ji rozřízneme** na dvě stejné poloviny. **Kovovou lžící potom přejíždíme středem od jednoho konce ke druhému** a vydlabáváme část se semínky.

Nejlépe se pracuje s pevnější lžící s tenkým okrajem. Použít můžeme také lžičku na meloun nebo naběračku na zmrzlinu. Odebíráme pouze měkký střed a snažíme se zachovat co nejvíce pevné dužiny.

Jak připravit cuketu na strouhání

Velkou cuketu **rozřízneme podélně na poloviny a poté ještě jednou na čtvrtiny. Měkký pruh se semínky můžeme z každé čtvrtiny jednoduše seříznout nožem.**

Tento způsob je rychlejší než postupné vydlabávání lžící a vzniklé kusy se navíc dobře drží při strouhání. Struhadlo vedeme po pevné části dužiny a dáváme pozor na prsty, zejména u posledních menších kousků.

Semínka z cuketových koleček

Chceme-li připravit pravidelná cuketová kolečka, nakrájíme nejprve celý plod na stejně silné plátky. S **tředem každého kolečka následně vykrojíme kulatým vykrajovátkem na cukroví.**

Nemáme-li vykrajovátko správné velikosti, **poslouží menší sklenička s tenkým okrajem**. Střed můžeme také vyříznout špičkou ostrého nože, s vykrajovátkem však budou všechny kroužky pravidelnější.

Takto připravená kolečka se hodí k obalování, zapékání i plnění. Při smažení nebo pečení se navíc lépe propečou a nezůstane v nich měkký střed.

Cuketové lodičky k naplnění

Při přípravě plněné cukety ji **podélně rozpůlíme a střed vydlabeme lžící.**Tentokrát však **neodstraňujeme jen semínka – vytvoříme také dostatečně velký prostor pro náplň.**

Po celém obvodu ponecháme přibližně jeden centimetr silnou vrstvu dužiny. Pokud bychom cuketu vydlabali až ke slupce, mohla by během pečení změknout, protrhnout se nebo se při přenášení rozpadnout.

Aby lodičky dobře držely na plechu, můžeme z jejich spodní strany seříznout velmi tenký proužek slupky. Cuketa se tak nebude převracet, ale zároveň v ní nevznikne otvor, kterým by vytékala šťáva z náplně.

Jak odstranit střed z dlouhých proužků

Chceme-li cuketu nakrájet na dlouhé plátky, například na rolky nebo místo těstovinových plátů, nejprve ji podélně rozdělíme na čtyři části.

Z každé čtvrtiny odkrojíme vnitřní měkký roh se semínky. Zůstane nám pevný podlouhlý kus, který můžeme krájet nožem, škrabkou na zeleninu nebo mandolínou na tenké plátky.

Stejný postup využijeme také při přípravě cuketových hranolků. Díky odstranění měkkého středu budou jednotlivé kousky pevnější a budou si při pečení lépe držet tvar.

Když chceme zachovat cuketu vcelku

Některé recepty vyžadují celou vydlabanou cuketu. V takovém případě odřízneme jeden konec a střed postupně vybereme dlouhou úzkou lžičkou nebo vykrajovačem na jádřince.

Pracujeme pomalu a nástroj vedeme středem, abychom neprořízli boční stěnu. Tento postup je vhodný spíše pro rovné cukety, které nejsou příliš dlouhé. U větších kusů je praktičtější nakrájet je na několik kratších válečků a vydlabat každý zvlášť.