



Galette z cukinią i serem

🕒 60–70 Min   

Przygotowanie

- 1 W misce wymieszaj mąkę z solą. Dodaj kostki masła i rozetrzyj je palcami z mąką. W osobnej misce wymieszaj śmietanę, sok z cytryny i wodę, a następnie dodaj do mieszanki mąki i masła. Wymieszaj palcami lub drewnianą łyżką, aż powstaną duże okruchy. Przenieś na blat i uformuj kulę. Owiń folią spożywczą i wstaw do lodówki na 1–2 godziny.
- 2 Pokrój cukinię w cienkie plasterki i ułóż na warstwach ręcznika papierowego. Posyp 1 łyżeczką przyprawy Grill do warzyw i odstaw na 30 minut, aby puściła sok. W innej misce wymieszaj ricottę, parmezan, mozzarellę oraz pozostałą przyprawę.
- 3 Rozgrzej piekarnik do 200°C. Wyłóż blachę papierem do pieczenia. Rozwałkuj ciasto na oprószonym mąką blacie na okrąg o średnicy 30 cm i przełóż na blachę. Rozprowadź równomiernie masę serową, zostawiając ok. 5 cm wolnego brzegu.
- 4 Arrange the zucchini over the cheese and drizzle with olive oil. Fold the edges over the filling and brush with beaten egg. Sprinkle with sesame seeds and bake for 30–40 minutes until golden brown. Remove from the oven, let it rest for 5 minutes, then slice and serve.

Składniki - Ilość osób: 10

🍷 = Kotányi Produkty

Ciasto:

165 g	Mąka pszenna uniwersalna
0.5 łyżeczki	Sól
113 g	Masło, zimne, pokrojone w kostkę
60 g	Kwaśna śmietana
10 ml	Sok z cytryny
60 ml	Zimna woda

Farsz:

450 g	Cukinia (jedna duża lub dwie małe)
2 łyżeczki	🍷 Grill do warzyw mieszanka przyprawowa
120 g	Ser ricotta
50 g	Starty parmezan
50 g	Starty ser mozzarella
2 łyżki	Oliwa z oliwek
1 szt	Jajko do posmarowania
	Nasiona sezamu do posypania

