

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. Ułóż cukinię na serze i skrop oliwą z oliwek. Zawiń brzegi ciasta na nadzienie i posmaruj je roztrzepanym jajkiem. Posyp sezamem i piecz przez 30–40 minut, aż ciasto będzie złocistobrązowe. Wyjmij z piekarnika i odstaw na 5 minut. Następnie pokrój na kawałki i podawaj.

Składniki - Ilość osób: 10

= Kotányi Produkte

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