

Galette z leśnymi grzybami



MARZENA27



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

CIASTO:

mąka	150 g
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	0.5 łyżeczki
masło zimne	100 g
jajko	1 szt.

NADZIENIE:

grzyby leśne	500 g
cebula	2 szt.
masło	1 duża łyż.
sól	2 szczypty
pieprz	2 szczypty
oregano	2 szczypty
natka pietruszki	0.5 pęczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: Mąkę przesiać na stolnicę, dodać sól oraz pokrojone w kosteczkę zimne masło. Siekać nożem masło z mąką aż powstanie drobna kruszonka (można też użyć miksera z końcówką mieszadło/łopatka lub rozcierać ciasto palcami w misce na drobną kruszonkę). Dodać połowę jajka lub odrobinę zimnej wody i połączyć składniki w kulę, rozplaszczyc ją, zawinąć w folię i włożyć do lodówki na 1 godzinę.

Nadzienie: Rozgrzać masło. Pokrojone w piórka cebule zeszklić na maśle. Dodać pokrojone w paski grzyby. Smażyć ok. 10 minut. Doprawić do smaku, solą, pieprzem i oregano. Piekarnik nagrzać do 190 st. C. Schłodzone ciasto wyjąć z lodówki i wyłożyć na arkusz papieru do pieczenia oprószony mąką, rozwałkować na okrąg o średnicy ok. 35 cm, w razie potrzeby podsypując ciasto i wałek mąką. Przenieść z papierem na blachę z wyposażenia piekarnika. Na środku ułożyć nadzienie grzybowe, pozostawić 2 cm wolnego ciasta na brzegach. Zawinąć ciasto na nadzienie (najłatwiej za pomocą łopatki, podważając ciasto od spodu) i wstawić do piekarnika na ok. 35 minut aż ciasto będzie ładnie zrumienione. Po upieczeniu posypać natką pietruszki i pokroić na porcje.