



Tekvicová galetka

Recepty



Bezmäsité



Na každý deň



40 min



2



3.0

325



Budete potrebovať

Hladká múka	170 g
Soľ	1/2 ČL
Maslo studené	120 g
Vajíčko	1 ks
Studená voda	2 PL
Hokkaido tekvica	400 g
Smotanová nátierka	2 PL
Modrý syr	80 g
Červená cibuľa	1 ks

Cesnak sušený	1 ČL
Čierne mleté korenie	1/4 ČL
Vajíčko	1 ks
Vitana sezam	na posypanie

Príprava receptu

V miske zmiešame múku a soľ. Pridáme na malé kocky nakrájané maslo a v prstoch rozmrvíme celú zmes na mrveničku.

Pridáme vajíčko, vodu a vypracujeme cesto. Z cesta vyformujeme malý hrubší kruh a zabalíme ho do fólie. Necháme odpočívať hodinu v chladničke.

Vnútro tekvice vydlabeme a tekvicu nakrájame na malé kocky. Varíme v osolenej vode domäkka. Po uvarení vodu zlejeme a tekvicu necháme vychladnúť.

Cesto vyvaľkáme cez fóliu na pomúčenom papieri na pečenie na tenký kruh. Stred cesta potrieme smotanovou nátierkou. Necháme cca 5 cm prázdny okraj po celom obvode.

Tkvicu jemne popučíme tak, aby v nej ostali väčšie kúsky. Pridáme korenie, cesnak a prípadne podľa potreby dosolíme.

Pridáme na pásiky nakrájanú cibuľu a premiešame. Zmes navrstvíme na nátierku do stredu cesta.

Na záver všetko posypeme modrým syrom a polejeme troškou olivového oleja. Nepotreté okraje cesta preložíme cez náplň.

Celú galetku aj s papierom na pečenie preložíme na plech. Cesto potrieme rozšľahaným vajíčkom a posypeme sezamom.

Pečieme pri teplote 220 stupňov cca 25 – 30 minút.

TIP: Okolo galetky môžeme dať tortovú obruč, aby sa počas pečenia neroztekla do strán a udržala si pekný tvar.

Cesnak sušený mletý

Sezamové semienko

Čierne mleté korenie