



Tavaszi gombás-zöldséges galette

Hozzávalók

- 1 tk só
- 4 db újhagyma
- 2 dl tejszín
- 8 dkg finomliszt
- 10 dkg vaj
- 1 dl víz
- 1 tk citromlé
- 12 zsenge zöld spárga
- 2 ek víz
- 7 dkg teljes kiőrlésű liszt
- 10 dkg zsenge zöldborsó
- 2 dkg sajt
- 1 db Maggi Gombaleveskocka
- 23 g Kukoricakeményítő

Elkészítés

1. A hideg vajat felkockázzuk, elkeverjük a liszttel és a sóval, elmorzsoljuk.
2. Hozzáadjuk a jeges vizet és a borecetet, gyorsan egynemű tésztát gyúrunk, amit 4 részre osztunk és hűtőbe teszünk.
3. A gombaleveskockát a tejszínnel, a kukoricakeményítővel és a vízzel simára keverjük, kevergetve csak addig főzzük, míg besűrűsödik.
4. A tésztagombócokat lisztezett munkalapon kézfok vastagságú (16-18 cm széles) körlappá nyújtjuk, sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk. (Töltve már nehezebb dolgunk lesz, így biztos nem esik szét a galette-ünk.)
5. A tepsin megkenjük a gombás alappal, körben 2 cm-ert kihagyva, és elosztjuk rajtuk a borsót, újhagymakarikákat és spárgafejeket.
6. A széleket körben behajtogatjuk, sajttal megszórjuk és 180 fokra előmelegített sütőben 15-17 percig sütjük a lepénykéket.

Tápérték adatok

Szénhidrát	39.61 g
Energia	385.71 kcal
Zsír	23.32 g
Fehérje	8.12 g
Telített zsírok	14.1 g

65 Perc

4 adag