



## Tejfölös-gombás galette

### Hozzávalók

- 40 dkg csiperke gomba
- 40 dkg liszt
- 1 db Maggi Gombaleveskocka
- 1 kis vöröshagyma
- 2 dl tejföl
- 10 dkg vaj
- 1 kis tojás
- 4 ek víz
- 2 ek olaj
- 1 tk só
- 1 csokor friss zöldfűszer

### Elkészítés

1. A lisztet, a hideg, felkockázott vaját és a sót pörgessük meg egy késes aprítóban és adjunk hozzá annyi jeges vizet, amittől épp összeáll a tészta.
2. Kézzel gyorsan gyúrjuk össze és folpackba csomagolva tegyük hűtőbe, amíg elkészül a gomba.
3. A gombákat vágjuk jó fél centi vastag szeletekre és dobjuk a forró olajba. Forgassuk meg nagy lángon, morzsoljuk hozzá a Gombaleveskockát, majd további 4-6 percig süssük, végül tegyük félre.
4. Vegyük ki a hűtőből a tésztát és egy sütőpapíron nyújtsuk kb. 25 centis körré, majd kenjük meg a felvert tojás egy részével.
5. A tejfölt kis halmokban helyezük a tésztára, rakjuk rá a gombaszeleteket és a felkarikázott hagymát, de a szélén 2-3 centit hagyjunk üresen.
6. A széleit körben kissé hajtsuk vissza, kenjük le a maradék tojással, majd a sütőpapírral együtt csúsztatjuk át a tepsire és 200 fokra előmelegített sütőben süssük kb. 20-24 percig, amíg a tészta széle aranybarna lesz.
7. Tálaláskor szórjuk meg bőven friss zöldfűszerrel és fogyasszuk egészséggel.

### Tápérték adatok

Szénhidrát	106.26 g
Energia	993.42 kcal
Zsír	52.9 g
Fehérje	24.05 g
Telített zsírok	27.63 g

30 Perc

3 adag