

Letnia galette z botwiną

czas: 50 minut

ilość: 4 porcje

poziom: 0 0

Składniki:

- 1 pęczek łodyg botwiny
- 3-4 jaja Kotliny Natury
- 1 por
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 ząbki czosnku
- 3-4 łyżeczki kawioru z łososia

Spód:

- 300 g mąki żytniej
- 100 g mąki tortowej
- 150 g masła pokrojonego w kostkę
- 1 łyżeczka soli
- 60 ml lodowatej wody

Przygotowanie

1. Przygotowanie spodu: wszystkie składniki poza wodą połącz do momentu, w którym pod palcami zaczniesz wyczuwać płatki masła. Następnie zacznij dolewać bardzo zimną wodę, aż do uzyskania gładkiego ciasta. Jeśli ciasto jest zbyt kruche, dodaj więcej wody. Rozwałkuj ciasto na arkuszu folii. Przykryj drugim arkuszem folii, zawiń i włóż do lodówki na 20 minut. Rozgrzej piekarnik do 180°C.
2. W czasie, gdy ciasto odpoczywa, usmaż botwinę. Rozgrzej jedną trzecią oliwy na dużej patelni na średnim ogniu. Dodaj jedną trzecią pokrojonej botwiny, pora i czosnku, posól i smaż przez 4 minuty lub do momentu aż warzywa zaczną „wiednać”. Zdejmij mieszankę z patelni i odłóż na bok, następnie powtórz z pozostałą częścią warzyw. Odstaw na bok.
3. Wyjmij ciasto z lodówki, usuń górną warstwę folii i przewróć je na arkusz papieru do pieczenia. Odczekaj 5 minut, aby ciasto stało się plastyczne, a następnie szybko rozwałkuj je na duży okrąg.
4. Rozłóż mieszankę botwiny i pora na środku ciasta (bez nadmiaru wody z warzyw), zostawiając brzeg ok 5 cm od krawędzi. Zawiń brzegi ciasta i piecz przez 40 minut. Następnie na wierzchu wbij jaja i piecz przez kolejne 5 minut lub do momentu, gdy białka się zetną.
5. Galette podawaj z kawiosem oraz z zieloną sałata.

Kotlina Natury położona jest u Podnóża Sudetów. To prosto stąd na Twój stół trafiają jaja z chowu ekologicznego, wolnego wybiego, a także te znoszone przez kury zielonoożki.