# Świąteczne razowe galette z grzybami

dorotaR

Polecane na: **danie główne, lunchbox, pieczywo, śniadanie, zapiekanki**

Kuchnia (region): **arabska, arabska, polska**

## Warto wiedzieć:

100 min | łatwy | 1 porcja

## Składniki:

- mąka pszenna razowa typ 2000 - 30 g
- oliwa - 3 łyżka
- sól morska - do smaku
- estragon - 1 łyżeczka
- woda -
- por - 1 szt.
- masło - 1 łyżka
- pieprz - do smaku
- grzyby leśne świeże lub mrozone - 500 g
- cebula - 2 szt.
- olej - 2 łyżka
- tymianek - 1 łyżeczka
- jogurt bałkański - 200 g
- pietruszka - 1 pęk
- koper - 1/2 pęk
- papryka czerwona - 1 szt.

## Dodatkowe info:

Galette to rustykalny rodzaj płaskiej tarty do której nie potrzebujemy formy. Ciasto rozwałkowujemy, faszerujemy nadzieniem a brzegi zawijamy do środka

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Mąkę wsypujemy do miski, dodajemy pozostałe suche składniki i oliwę. Powoli dolewamy wody i zagniatamy zwarte, elastyczne ciasto. Owijamy je w folię i odkładamy do leżakowania.
Cebulę siekamy drobno i szklimy na oleju.
Grzyby oczyszczamy, kroimy w kawałki, dodajemy do cebuli, dodajemy przyprawy i przesmażamy wszystko ok 10 min.
Na drugiej patelni siekamy i dusimy pora na maśle, dodajemy do niego posiekany koper i pietruszkę.
Ciasto rozwałkowujemy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, nadając mu kształ koła. Na środek ciasta wykładamy pora, na nim rozsmarowujemy jogurt grecki. Teraz warstwa grzybów, oprószamy wszystko pieprzem i tymiankiem, zawijamy brzegi tarty do środka.
Pieczemy 40 min w 180st. Kiedy galette wystygnie posypujemy je natka pietruszki i plasterkami papryki, kroimy w trójkąty