

## TARTA GALETTE

Składniki na ciasto:

- 200 g mąki
- 100 g masła
- 2 jajka (jedno do ciasta, drugie do wysmarowania ciasta)
- szczypta soli

Składniki na galette:

- sezonowe warzywo (np. cukinia, bakłażan lub pomidor pokrojony w plastry)
- 250 g sera ricotta (lub inny wybrany miękki ser, lub twardy starty na tarce na grubych oczkach)
- skórka z jednej cytryny
- przyprawa za'atar (gotowa mieszanka lub domowej roboty: 2 łyżki suszonego tymianku, 1 łyżka sumaku, 1 łyżka sezamu)
- sól
- oliwa

Przygotowanie:

- 1.Wszystkie składniki na ciasto dobrze wymieszaj i odstaw do lodówki na 30 minut.
- 2.W międzyczasie pokrój warzywa na 0,5cm talarki.
- 3.Po tym czasie wyjmij ciasto z lodówki i rozwałkuj na grubość około 0,5cm, następnie ułóż na blaszce do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia.
- 4.Środek ciasta wysmaruj serem ricotta, następnie posyp skórką z cytryny.
- 5.Następnie ułóż pokrojone warzywa, podlej oliwą i oprósz za'atarem oraz solą.
- 6.Boki ciasta zagnieć do środka, następnie wysmaruj roztrzepanym jajkiem.
- 7.Galette wstaw do piekarnika nagrzanego do 190 stopni na około 35 min