Galetka se sýrem a pečenou dýní



50 minut náročnost ●○○○

Ingredience (4 porce)

Těsto:

- 200 g hladké mouky
- 90 g Jihočeského másla
- 1 vejce
- 2 lžíce vody
- 1 lžíce olivového oleje
- sůl

Náplň:

- Jihočeská zakysaná smetana
- tymián
- sůl, pepř
- menší dýně
- Sýrařův výběr Gouda

vajíčko na potření těsta

Návod na přípravu:

Smícháme veškeré suroviny na těsto a dáme ho uležet do lednice. Mezitím si nakrájíme dýni na tenké půlměsíčky. Zakysanou smetanu smícháme s tymiánem, solí a pepřem.

Těsto vyválíme na pečicím papíru na kulatou placku. Do jejího středu rozetřeme zakysanou smetanu. Necháme okraje zhruba 4 centimetry široké. Na zakysanou smetanu rozvrstvíme dýni a sýr. Okraje těsta přehneme přes náplň, těsto potřeme vajíčkem a galetku dáme péct do trouby na 180 °C asi 30 minut dozlatova.