

Galete od heljde

Testo

80 g mešavine brašna za heljdin hleb
1 jaje
250 ml mleka
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli

Fil

3 jaja
1 kašika dižon senfa
4 kašike krem sira
4 kašike neutralne pavlake
100 g zrelog čedar sira
100 g šunke
2 kašike suncokretovog ulja

Prilog

100 g šampinjona
100 g spanaća
2 kašike suncokretovog ulja
 $\frac{1}{2}$ kašičice kuhinjske soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice čilija sa morskom solju
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera sa belim lukom

Način pripreme

U posudu sa brašnom dodati jaje, mleko i so. Sjediniti masu i ostaviti da odstoji 30 minuta.

U drugoj posudi za fil sjediniti krem sir, neutralnu pavlaku, senf i promešati. Dodati rendani sir i šunku isečenu na trake.

Zagrejati tiganj za palačinke, dodati jednu kašiku ulja. Na zagrejanom tiganju ispeći jednu deblju palačinku. Započeti filovanje dok je palačinka na tiganju, po okretanju na drugu stranu. Na sredinu palačinke staviti fil, i napraviti rupu u sredinu za jaje. Oko fila dodati šunku i sir, a jaje razbiti u sredinu. Saviti ivice da se dobije kvadrat, pritiskajući ih za kačkavalj kako se palačinka ne bi otvorila. Kad se galeta formira na tiganju, prebaciti je na pleh sa pek papirom i peći u zagrejanom rerni na 200 C°, sve dok se jaje ne ispeče. Ponoviti postupak sa svakom palačinkom.

Dok se galete peku pripremiti prilog.

Za prilog zagrejati tiganj sa malo ulja i na njemu propržiti pečurke. Kad su pečurke skoro gotove dodati blanširan, proceden i iseckan spanać. Dodati so, čili sa morskom soli i biber sa belim lukom, promešati.

Zapečene galete servirati sa pripremljenim prilogom.