

Galettet eli ranskalaiset täytetyt ohukaiset

- Annosmäärä 6 annosta
- Valmistusaika 30 - 60 min

Ranskalainen galette on suolainen täytetty ohukainen, joka nautitaan aamupalalla tai brunssilla. Tattarijauhosta valmistetut galettet ovat gluteenittomia.

Ainekset

6 annosta

7 1/2 dl vettä

1 tl suolaa

n. 4 1/2 dl tattarijauhoja

6 viipaletta prosciutto crudo ilmakeivattua kinkkua

n. 1 dl emmentalia raastettuna

6 kananmunaa

riipaus suolaa

riipaus mustapippuria

Paistamiseen

voita tai öljyä

Valmistus

30 - 60 min

Huomasithan, että voit merkitä työvaiheen tehdyksi klikkaamalla vaihenumeroa.
OK

1

Mittaa kulhoon vesi ja suola. Sekoita kierrevalkaimella joukkoon tattarijauhoja sen verran, että saat taikinasta sopivan paksua.

2

Kuumenna paistinpannu ja lisää pannulle rasva. Paista ohukainen kypsäksi kummaltakin puolelta.

3

Aseta ohukaisen päälle yksi siivu kinkkua ja ripottele päälle hieman juustoraastetta. Riko kananmuna ohukaisen keskelle ja mausta suolalla ja pippurilla. Käännä ohukaisen reunoja täytteen päälle ja jatka paistamista, kunnes kananmuna on sopivasti hyytynyt ja juusto on sulanut. Valmista loput galettet samoin. Tarjoa heti aamiaisella tai brunssilla.