



## Slaná galetka

### Ingredience:

100 g Pražská šunka Selection Schneider  
270 g hladké mouky  
170 g másla  
1 ČL soli,  
4 PL studené vody  
hnědé žampióny  
cibule  
hrst měkkého kozího sýra  
1 vajíčko

### Postup:

Na přípravu těsta si smícháme hladkou mouku, sůl. Přidáme nakrájené máslo a studenou vodu a vypracujeme hladké těsto. Těsto necháme cca hodinu odpočívat v chladu.  
Na papíře na pečení si rozválíme těsto do kruhu. Šunku si poklademe do kruhu cca 4 cm od okrajů. Postupně poklademe i cibuli nakrájenou na kolečka, hnědé žampióny a na vrch rozdrobíme kozí sýr. Nenaplněné okraje přeložíme směrem do středu a okraje natřeme rozšlehaným vajíčkem.  
Pečeme při teplotě 200 stupňů cca 35 - 40 minut.

