



**Autor** [Sanja Šušković](#)

Share Tweet Save [Email](#)

1

Kišni je dan , pojeli bi nešto toplo i hrskavo ? Slana galetta je pravo rješenje . Uz malo mašte i mirisnih začina Vaša će kuhinja postati ljetna pozornica Mediterana ... negdje daleko na Siciliji.

#### PRIPREMA

Pomiješamo suhe sastojke za izadu tijesta (brašno , sol, ružmarin i majčinu dušicu) . Zatim dodamo maslac izrezan na kockice pa jaje i umijesimo tijesto. Pokrijemo ga najlon folijom i stavimo u hladnjak 30 min .

Za to vrijeme radimo nadjev od sitno sjeckanog luka , krem sira , majoneze i naribane tikvice. Razvaljamo tijesto u krug ( debljina 3 mm ) , sredinu premažemo maslinovim uljem , rasporedimo nadjev po sredini te po njemu stavimo pršut , masline i suhe šljive. Rub tijesta ostavimo prazan da ga možemo prevrtati uokolo . Rub premažemo žumanjkom.

Stavimo galettu na papir za pečenje . Pećnicu zagrijemo na 180 stupnjeva i stavimo peći .  
Dobar tek!

150 g oštro brašno  
100 g glatko brašno  
125 g maslaca  
1 čajna žličica soli  
majčine dušice  
ružmarina  
1 kom. jaje  
5 kom. masline  
3 kom. suhe šljive  
1 kom. luk  
1 kom. tikvica  
150 g krem sira  
sol, papar



## NAMIRNICE

150 g oštro brašno  
100 g glatko brašno  
125 g maslaca  
1 čajna žličica soli  
majčine dušice  
ružmarina  
1 kom. jaje  
5 kom. masline  
3 kom. suhe šljive  
1 kom. luk  
1 kom. tikvica  
150 g krem sira  
sol, papar

## Način pripreme

1

Kišni je dan , pojeli bi nešto toplo i hrskavo ? Slana galetta je pravo rješenje . Uz malo mašte i mirisnih začina Vaša će kuhinja postati ljetna pozornica Mediterana ... negdje daleko na Siciliji.

### PRIPREMA

Pomiješamo suhe sastojke za izadu tijesta (brašno , sol,ružmarin i majčinu dušicu) . Zatim dodamo maslac izrezan na kockice pa jaje i umijesimo tijesto. Pokrijemo ga najlon folijom i stavimo u hladnjak 30 min .

Za to vrijeme radimo nadjev od sitno sjeckanog luka , krem sira ,majoneze i naribane tikvice. Razvaljamo tijesto u krug ( debljina 3 mm ) , sredinu premažemo maslinovim uljem , rasporedimo nadjev po sredini te po njemu stavimo pršut , masline i suhe šljive. Rub tijesta ostavimo prazan da ga možemo prevrtati uokolo . Rub premažemo žumanjkom.

Stavimo galettu na papir za pečenje . Pećnicu zagrijemo na 180 stupnjeva i stavimo peći .  
Dobar tek!

Galetta Zvijezdana & Vito Corleone

[NAMIRNICENačin pripreme](#)