ЗАКУСКА

Питки с извара и спанак



Меки и топли питки с извара и спанак за деца над 1 година, удобни за малки ръчички. Спанакът носи свеж цвят, а изварата ги прави нежни и спокойни за вечеря или закуска.

Подготовка: 20 мин **Готвене:** 18 мин **Общо:** 38 мин **Порции:** 8
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Яйца, Глутен

Съставки

- 250 гр. извара
- 2 яйца
- 150 гр. спанак
- 250 гр. брашно
- 120 гр. кисело мляко
- 1 ч.л. бакпулвер
- 2 с.л. зехтин
- 1 щипка сол

Начин на приготвяне

1. Подготвяне на спанака: Измийте го, бланширайте го за кратко и го наситнете добре.
2. Смесване: Разбийте яйцата с киселото мляко, зехтина и изварата до равномерна смес.
3. Оформяне на тестото: Добавете спанака, брашното, бакпулвера и солта, после омесете меко тесто.
4. Печене: Оформете малки питки, подредете ги в тавичка и печете на 180°C около 18 минути.
5. Охлаждане: Оставете ги за няколко минути да се стегнат, преди да ги поднесете.

Съхранение

- Дръжте питките в затворена кутия в хладилник до 2 дни.
- Подгрявайте ги кратко във фурна или на сух тиган, за да останат меки.

Замразяване

- Замразете ги отделно, за да взимате само колкото ви трябват.
- Размразявайте ги в хладилник и затопляйте леко преди поднасяне.

Съвети

- Ако спанакът пусне повече вода, добавете още 1-2 с.л. брашно, за да остане тестото стегнато и лесно за оформяне.
