СНАКС

Питки с праз и сирене



Малки меки питки с праз, задушен в масло, обезсолено сирене и извара, омесени бързо с кисело мляко, без мая. Засищащ снакс за малки ръчички у дома или на разходка.

Подготовка: 80 мин **Готвене:** 26 мин **Общо:** 106 мин **Порции:** 6
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Яйца, Глутен

Съставки

- 1 стрък праз (бялата и светлозелената част)
- 80 гр. сирене (обезсолено във вода)
- 80 гр. извара
- 250 гр. брашно от спелта (и още малко за ръцете)
- 150 гр. кисело мляко
- 1 яйце
- 1 с.л. краве масло
- 2 с.л. зехтин
- ½ ч.л. сода бикарбонат

Начин на приготвяне

1. Накиснете сиренето в студена вода за поне 1 час, като смените водата веднъж, и го отцедете добре.
2. Загрейте фурната на 190°C и застелете тава с хартия за печене.
3. Измийте праза добре между листата и го нарежете на много ситно.
4. Разтопете маслото в тиган, задушете праза 5-6 минути, докато омекне напълно, и го оставете да изстине.
5. Натрошете сиренето на ситно с вилица и го смесете с изварата.
6. Разбийте яйцето в купа и отделете 1 с.л. от него в чашка за намазване.
7. Към останалото яйце добавете киселото мляко, зехтина и содата и разбъркайте.
8. Добавете праза, сиренето с изварата и брашното на части и омесете меко, леко лепкаво тесто.
9. С набрашнени ръце оформете 12 питки, дебели около 1 см, подредете ги в тавата и ги намажете с отделеното яйце.
10. Печете 18-20 минути, докато хванат златист цвят отгоре.
11. Оставете да се охладят поне 10 минути и разчупете една питка на малки парченца за детето.

Съхранение

- Съхранявайте в плътно затворена кутия в хладилник до 2 дни.
- Преди повторна консумация затоплете леко във фурна за няколко минути.

Замразяване

- Замразете охладените питки в плътно затворен плик до 1 месец.
- Размразете при стайна температура и затоплете леко във фурна преди хранене.

Съвети

- Сол не добавяйте, защото сиренето носи достатъчно сол дори след накисването.
- Можете да задушите праза вечерта преди това и да го пазите в затворена кутия в хладилника. Тогава остава само да замесите тестото.
