



Пълнени питки с кашкавал и сушени домати

⌚ 35—45 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

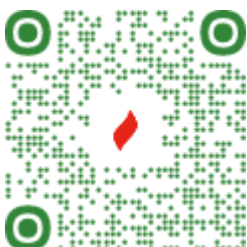
♦ = Kotányi Produkte

За питките

140 g	Брашно
120 g	Кисело мляко
½ с.л.	Бакпулвер
Щипка	♦ Морска сол

За пълнежа

50 g	Сушени домати
20 g	Босилек, свеж
70 g	Кашкавал, настърган
40 g	Крема сирене
½ ч.л.	♦ Чесън на гранули
1 с.л.	♦ Микс домати и билки
	♦ Пипер меланж на зърна
	♦ Морска сол



- 1 Накиснете сушените домати в гореща вода за около 15 минути.

СЪВЕТ: Пропуснете тази стъпка, ако сте взели мариновани сушени домати.

- 2 Измийте и подсушете босилека. Нарежете го на тънки лентички, внимавайки да не го притискате прекалено силно в дъската за рязане.
- 3 Разбъркайте всички съставки за питките в купа и омесете гладко тесто. Ако стане прекалено сухо можете да добавите допълнително кисело мляко.
- 4 Разделете тестото на четири равни части. Набрашнете кухненския плот и оформете отделните части тесто на малки топки. Оставете ги покрити с прозрачно фолио засега.
- 5 Махнете сушените домати от водата и нарежете на ситно. Разбъркайте с кашкавала, който сте избрали, крема сиренето, босилека и сухите подправки. Намачкайте сместа с вилка.
- 6 Разточете отделните части тесто на плоски питки с диаметър около 10 см – питките не трябва да са прекалено тънки. Сложете 1 или 1 ½ с.л. от пълнежа по средата на всяка питка и затворете пълнежа с краищата. Притиснете внимателно, за да станат питките плоски.
- 7 Загрейте малко олио на тиган и пригответе питките – необходими са около 5 минути на страна, докато получат златист загар.