

Питки с кашкавал и сибирски лук



Продукти:

- 3.5 чаши ([cups](#)) брашно с набухвател
- 1 с.л. захар
- 1 ч.л. сол
- 60 гр масло
- 1.5 чаши ([cups](#)) мляко
- 2 ч.л. ситно нарязан пресен сибирски лук (chives)
- 1 ч.л. сушени подправки (dried mixed herbs)
- 2/3 чаша ([cup](#)) настърган кашкавал
- допълнително мляко за отгоре

Приготвяне:

1. Брашното, захарта и солта се поставят в купа. Добавя се и маслото, като се разбърква в брашното, докато сместа стане на трохи

Питки с кашкавал и сибирски лук

2. Прави се кладенче в средата на сместта и се добавя млякото, сибирския лук, изсушените подправки и 3/4 от настъргания кашкавал
3. Новополучената смес се омесва и се поставя върху предварително набрашнена повърхност
4. Тестото се прави на топка и се сплесква (разточва) до 3 см дебелина
5. С чаша (около 6 см в диаметър) или формичка, чийто край е предварително „набрашнен“ (потопен в брашно), се изрязват питките (около 12) и се поставят в тавата (предварително покрита с хартия за печене)
6. Питките се намокрят с мляко върху което се поръсва останалия настърган кашкавал
7. Пече се в предварително загрята до 180°C-200°C фурна с вентилатор около 15 до 20 минути, докато питките добият златист цвят или при почукване оторе издават кух звук.



Бележки:

- Ползвах изсушен сибирски лук (chives)
- Не съм слагал смесени сушени подправки
- Използвах кухненски робот за омесването на тестото

Източник:

- <https://www.bbcgoodfood.com/user/3362571/recipe/cheese-and-chive-scones>