



Продукти:

- 1 ч. ч. / **300 мл** кисело мляко
- 1 ч. л. сода бикарбонат
- 1 яйце
- 3-4 с. л. зехтин
- 2 ч. ч. (2 x 300 мл) брашно
- 400 гр. сирене
- 1.5 ч. л. чубрица

Приготвяне:

1. Киселото мляко и содата се разбъркват
2. Към тях се добавя яйцето и също се разбърква
3. Към сместа се добавя и зехтина и се разбърква добре
4. След това се добавя и брашното и се омесва добре (с лъжица/вилница)
5. Добавя се и предварително натрошеното сирене и отново се разбърква
6. Накрая се слага и чубрицата и се разбърква докато се получи хомогенна смес



7. Тавата се подготвя като се покрива с хартия за печене
8. От сместа се взема топка с една лъжица и се поставя в тавата, като отделните топки/питки не се допират

Сиренови питки



9. Преди да се сложи във фурната, на всяка топка се слага по малко масло отгоре





10. На предварително загрята фурна, питките се пекат на 200°C за 20 минути



Сиренови питки





Бележки:

- Питките могат да се приготвят и с други продукти, например спанак
- Може би маслото, което аз сложих беше малко повече
- Като се сложат в тавата питките могат леко да се загладят, за да не са грапави

Източник: <https://youtu.be/agwCFsCSirg>