



Продукти:

1 ч.ч. прясно мляко

1/2 ч.ч. кисело мляко

1/2 ч.ч. растителна мазнина

1 яйце
1 с.л. захар
1/2 с.л. суха мая
1/2 ч.л. сол
4 ч.ч. брашно

Плњка:

350-450 гр сирене или извара
пресен магданоз, ситно нарязан
сол и черен пипер на вкус

За глазиране:

1 жълтък
1-2 с.л. прясно мляко или вода

Начин на приготвяне:

Пресейте в купа брашното и солта, направете кладенче в средата.
Разбийте леко яйцето, прибавете към него олиото и киселото мляко.
Разтворете маята и захарта в топлото прясно мляко.
Изсипете в купата всички продукти и замесете меко тесто.
Извадете го на масата и месете 10 минути.
Поставете тестото в купа, покрийте го с кърпа и оставете да втаса до удвояване на обема.
Натрошете сиренето, подправете го със сол и черен пипер, добавете нарязания магданоз.
Разточете го на кора дебелина 0,5 см, изрежете от него кръгове.
На всеки кръг направете по 4 разреза от краищата към средата, като центърът трябва да остане цял.
В него поставете по 1 ч.л. от плњката и я завийте с получените листа тесто.
Поставете питките на разстояние една от друга в покрита с хартия за печене тава.
Оставете ги да втасат 20-30 минути.
Намажете ги с разбития в малко вода или прясно мляко жълтък.
Печете ги 15 минути в предварително загрята до 200 градуса фурна.