

Питка с картофи и сирене

5 порции

СЪСТАВКИ

За тестото:

400 г **чисто брашно**

170 г несолено **масло**,
нарязано на малки кубчета

1 ч. л. сол

1 **жълтък**

140 мл вода

For the filling:

2 с. л. слънчогледово олио

1 ч. л. черен **синап**

1 голяма глава червен лук,
нарязана на едро

1 зелена чушка чили,
нарязана на ситно

2 скилидки чесън, нарязани на
ситно

3 средно големи картофа,
обелени и нарязани на малки
кубчета

1 ч. л. сол

1 ч. л. куркума на
прах

1 ч. л. лют червен пипер

1 ч. л. гарам масала (смес от
люти подправки)

20 г пресни листа

кориандър, нарязани на
ситно

100 г **сирене чедър**,
настъргано

1 голямо **яйце**, леко разбито

**АЛЕРГЕНИТЕ СА
ОТБЕЛЯЗАНИ С УДЕБЕЛЕН
ШРИФТ**



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте фурната до 180°C със CircoTherm. Покрийте дъното на 2 тапи за печене с хартия за печене. В купа сложете брашното и маслото и разбъркайте с пръсти, докато получите текстура на галета. Добавете солта и жълтъка и ги комбинирайте добре. Бавно добавяйте водата, малко по малко, докато попие в тестото. Месете няколко секунди, след това го увийте в прозрачно фолио и го оставете да почине в хладилника за 20-30 минути.

За приготвяне на пълнежа загрейте маслото в тиган и добавете към него синапеното семе и след като започне да цвърчи, добавете лука. Пържете на средна до ниска температура за 5 минути, до златисто. След това добавете чесъна и лютия червен пипер и гответе за няколко секунди. След това добавете картофите и подправките с 2 с. л. вода, покрийте и варете 20 минути на слаб огън. След като картофите омекнат и се сварят, добавете листата от кориандър и разбъркайте добре. След това прехвърлете картофите в купа и изчакайте да се охладят. Сега добавете сиренето и разбъркайте добре.

Разделете тестото на 4 равни части и го разточете в кръг. Вземете голяма чиния с диаметър приблизително от 20-21 см и изрежете тестото в кръг. Поставете 1/5 от пълнката в центъра на кръга. Намажете с яйце по краищата и го притиснете. Намажете с яйце с цялата питка и печете 35-40 минути, докато стане златиста и хрупкава. Съберете всички отрязъци и направете 5-та питка. Може да ги консумирате много горещи или на стайна температура. Те са идеални за пикници и опаковани обяди.