



ЗЕМЯТА НА  
ТРАКИТЕ



## СОДЕНА ПИТКА ОТ ЛИМЕЦ С ЛИМОНОВ СОК

Представяме Ви един типичен представител на българската национална кухня - содената питка. Тази рецепта е по-различна с това, че е приготвена с брашно от лимец и лимонов сок. Особено подходяща е за тези от вас, които не консумират оцет.

### Необходими продукти

- 500 г фино брашно от лимец
- ½ с.л. сода
- 2 с.л. лимонов сок
- 400 мл топла вода
- 1 ч.л. сол



### Начин на приготвяне

Изсипете содата в топлата вода и разбъркайте, докато се разтвори. Добавете лимоновия сок и след като сместа шупне, я изсипете в купата с брашно. Прибавете солта и отново разбъркайте.

Омесете меко тесто, оформете го на топка и го поставете в кръглия глинен съд за печене на хляб.

Съдът трябва да е предварително загрят на 250°C във фурната без вентилатор. Отнема около 10-15 минути в зависимост от фурната.

След като сте поставили тестото в съда, поръсете го леко с брашно, поставете капака и го върнете във фурната. Трябва да действате внимателно и бързо, за да не изстине съдът.

Оставете питката да се пече точно 45 минути, без да променяте температурата (250°C без вентилатор) и без да отваряте фурната.

След като питката е готова, я извадете и поставете на решетка, за да изстине.

Насладете се на неустоима хрупкава коричка!

Добър апетит!