



Вкуснейшие хачапури, а главное - домашние! Тесто можно приготовить самим или купить готовое, слоеное бездрожжевое. Начинку - сыр сулугуни - можно заменить брынзой.

Ингредиенты:

- слоеное тесто

или для теста:

- мука - 3,5-4 ст.
- яйца - 1 шт.
- маргарин - 500 г
- уксус - 1 ст.л.
- соль - 1 ст.л.

начинка:

- сулугуни - 500-600 г

Приготовление:

Маргарин разделить на 2 части, одну из которых растопить. В растопленный маргарин добавить муку, соль, уксус - размешать. Вбить яйцо и влить 1 стакан кипяченой воды. Замесить тесто и поместить в холодильник на 20 минут.



Оставшийся маргарин натереть на крупной терке.



Сделать лепешки (одна чуть больше), посыпать каждую маргарином



разбавив его сметаной маргарином и сырым яйцом. Делать лепешки 15х20 см по две штуки



Тесто снова раскатать на две лепешки.



Большую лепешку поместить на несмазанный противень или в круглую форму для



Сверху выложить



Второй лепешкой накрыть первую, с сыром, подогнув края под нижнюю лепешку.



Выпекать в духовке при температуре 180-200 градусов 30-40



Приготовление хачапури