



Это более упрощенный, не совсем настоящий рецепт хачапури, потому что для его приготовления будем использовать готовое слоеное бездрожжевое тесто, а в качестве начинки - брынзу. Готовятся такие хачапури очень быстро, а результат - отличный!

Ингредиенты:

- слоеное тесто - 1 кг
- брынза (или сулгуни) - 500 г
- яйца куриные - 3 шт.

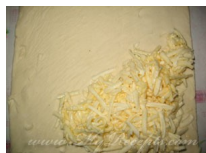
Приготовление:

Слоеное тесто разморозить согласно инструкции на упаковке.

Брынзу или сулгуни натереть на крупную терку. Добавить яйца, тщательно перемешать.



Тесто нарезать на небольшие квадраты (сторона - около 12-15 см). На одну половину поместить сыр.



Затем перегнуть квадрат по диагонали, чтобы получился треугольник. Защипнуть края.



Поместить треугольники на противень (я застелила пергаментной бумагой) и смазать слегка взбитым яйцом, маслом или водой - как написано в инструкции по приготовлению слоеного теста.



Выпекать хачапури в предварительно разогретой духовке до 180-200 градусов 20-30 минут.



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vyipечka}{loadposition new}