



Очень вкусные хачапури! В оригинале хачапури готовят с сыром сулгуни, их можно запекать в духовке или готовить на обычной сковороде.

Ингредиенты:

- кефир - 250 мл
- куриные яйца - 1-2 шт.
- растительное масло - 1 ст.л.
- сода - 0,5 ч.л.
- сулгуни - 0,5 кг
- маргарин - 100 г
- мука - около 0,5 кг
- сливочное масло - для смазывания

Если осетинские хачапури готовить на сковороде, то они будут более тонкими, а если в духовке - то получившееся тесто и начинку можно разделить, например, на 2-3 части (порции).

Приготовление:

Муку просеять, добавить соду и перемешать.

Маргарин растопить и добавить к муке.



Рбить яйца



Добавить кефир



и растительное масло.



Добавить муку (сыр 100 г, соевый 100 г, добавлять сколько тесто берет). Разделить тесто на



шариков (диаметром 3 см). В диаметре круги должны быть 10 см. В центр каждого круга положить сыр и растительное масло.



В середину лепешки поместить сыр. Начинки должно быть много.



Собрать тесто к центру, защипывая.



Начинка должна быть в центре (диаметром 3 см). Давить пальцами в центре лепешки от себя, чтобы образовался карманчик.



Бросить лепешку в горячую сковороду и выпекать на сильном огне.



После того как лепешка обжарилась с одной стороны, перевернуть ее на другую сторону (при обжаривании не в духовке), при этом лепешка должна быть в масле.



Совет: если лепешка будет в масле, она будет хрустящей. Если же лепешка будет выпекаться в духовке, она будет мягкой.





{loadposition pohogie-vyipechka}{loadposition new}