



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.

Замесить тесто (10 и 15 добавлять сколько тесто берет). Разделить тесто на

шарики (диаметром 10 см). В диаметре круги сделать 10 см. В центр каждого круга положить сыр. Начинки должно быть много.

В середину лепешки поместить сыр. Начинки должно быть много.

Собрать тесто к центру, защипывая.

Начинку накрыть крышкой (для жарки) и жарить (в духовке) 10 минут.

Положить лепешку в сухую разогретую сковороду и выпекать на

огне на верхней и другой стороне (при обжаривании не в духовке), при

готовке перевернуть и жарить еще 10 минут. Обжарить на масле.



{loadposition pohogie-vyipechka}{loadposition new}