Добавил(а) Оля
27.08.19 19:05 -

Хачапури с сыром, картофелем и зеленью Готовим рецепт вкусный хачапури с сыром, картофелем и зеленью. Это очень вкусное бл

Продукты для рецепта

- ТЕСТО: Мука - 900 гр., Молоко - 200 мл. , вода - 500 мл., дрожжи - 11 гр., соль - 1 ч.л., сахар
- НАЧИНКА: сыр сулугуни - 900 гр., картофель - 900 гр., зелень.

Смешиваем тёплую воду, молоко, сахар, соль, дрожжи, муку, растительное масло. Вымешиваем т

Соблюдая пропорции рецепта получается то самое, нежное, воздушное тесто для хачапури. Раз

Картофель отвариваем в подсоленной воде. Разминаем до однородной консистенции в пюре, до

Сыр сулугуни трём на крупной тёрке, зелень рубим.

В сыр добавляем горячее пюре и хорошо перемешиваем до однородной массы.

Начинку немного остужаем. Приступаем к формированию хачапури. Это очень удобно делать на

Одну часть теста выкладываем на коврик обильно посыпанный мукой. Немного разминаем тесто

Края теста осторожно подтягиваем и защипываем в центре, как это показано на фото.

Далее лёгкими нажимами от центра к краю формируем тонкий хачапури. В центре теста делаем

Готовый хачапури обильно смазываем сливочным маслом и подаём к столу. Я выпекала хачапури

Из указанных продуктов у меня получилось 4 хачапури диаметром 28-30 см.

Приятного аппетита!!!