

Хачапури аджарские

Используются сыры: Сулугуни



Ингредиенты

На 4 порции

- Сахар
0.5 чайн.л.
- Мука
по вкусу
- Дрожжи
7 г
- Куриные яйца
3 шт.
- Молоко
0.5 стак.
- Растительное масло
1 стол.л.
- Соль

1 чайн.л.

- Сулугуни

200 г

- Сливочное масло

20 г

Процесс приготовления

- Приготовить опару: в тёплом молоке развести сухие дрожжи, тонкой струйкой влить яйцо, взбитое с сахаром и солью. Добавить столько муки, чтоб стало, как тесто на оладьи. Накрывать опару салфеткой и убрать в тёплое место подходить на 1,5 ч.
- Когда опара подойдёт добавить в неё растительное масло и муки, сколько возьмёт тесто. Вымесить мягкое тесто, снова накрыть салфеткой и оставить ещё на 1,5 ч.
- Для начинки сыр натереть на крупной тёрке, добавить сырое яйцо и хорошо вымесить.
- Когда тесто увеличится в объёме в 2 раза, снова обмять. разделить на 4 части, из каждой раскатать средние лепёшки. В середину каждой лепёшки выложить сырную начинку, оставляя пустыми края. Свернуть края так, чтоб получилось подобие лодочки, выложить на смазанный маслом противень. Яйцо взболтать и смазать им края, оставить на 15 минут настояться. Затем поставить в духовку, разогретую до 200 градусов на 20 минут.
- Достать хачапури из духовки, слегка раздвинуть сердцевину в начинке и вбить по яйцу, слегка присолить и поперчить, отправить обратно в духовку. Как только белок побелеет, доставать из духовки (кому так не по вкусу - запекать до готовности яйца). Выложить на тарелку и в каждую положить кусочек сливочного масла. Употреблять горячими.

Приятного аппетита!