Хачапури с сыром, картофелем и зеленью

Добавил(а) Оля
27.08.19 19:05 -

Хачапури с сыром, картофелем и зеленью Готовим вкусный хачапури с сыром, картофелем и зеленью. Данное блю





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



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!!!