

## Хачапури по-аджарски

Добавил(а) Оля

02.09.17 17:54 - Последнее обновление 02.09.17 18:29



- **Для теста:** Мука – 1 кг.
- Дрожжи сухие - 2 ч.л., яйцо - 2 шт.
- Соль – 1 ч.л. , Сахар - 2 ч.л.
- Кефир - 500 мл., Раст. масло - 3 ст.л.
- **Начинка:** Картофельное пюре
- Сыр, свежая зелень, сырые яйца

## Хачапури по-аджарски

Добавил(а) Оля

02.09.17 17:54 - Последнее обновление 02.09.17 18:29

---



В тёплый кефир добавляем дрожжи, сахар, стакан муки. Всё хорошо перемешиваем. Оставляем



Масса должна увеличиться в два раза.

## Хачапури по-аджарски

Добавил(а) Оля

02.09.17 17:54 - Последнее обновление 02.09.17 18:29

---



Добавляем 2 яйца, соль, масло, муку.



Замешиваем тесто. Оставляем тесто в тёплом месте , чтобы оно поднялось.

Когда тесто увеличится в два раза, необходимо примять его и дать подняться ещё раз.

## Хачапури по-аджарски

Добавил(а) Оля

02.09.17 17:54 - Последнее обновление 02.09.17 18:29

---



Для начинки необходимо: картофельное пюре, сыр, свежий укроп и сырые яйца.

Сыр трём на средней тёрке, добавляем рубленый укроп, перемешиваем.



Небольшой кусочек теста, примерно с теннисный мячик, раскатываем в форме лодочки.

Края загибаем так, как показано на фото.



## Хачапури по-аджарски

Добавил(а) Оля

02.09.17 17:54 - Последнее обновление 02.09.17 18:29

---



На тесто выкладываем тонкий слой картофельного пюре.



Сверху посыпаем сыром.

## Хачапури по-аджарски

Добавил(а) Оля

02.09.17 17:54 - Последнее обновление 02.09.17 18:29

---



Оставляем хачапури в тёплом месте на 5-10 минут.



Выпекаем хачапури в разогретой до 180 градусов духовке. Когда хачапури почти готовы, достаё

## Хачапури по-аджарски

Добавил(а) Оля

02.09.17 17:54 - Последнее обновление 02.09.17 18:29

---



Необходимо, чтобы белок запёкся, а желток остался жидким.

**Приятного аппетита!!!**