

Хачапури по-аджарски

Пробовал в Батуми - это было нечто невероятно вкусное.

Ингредиенты:

- Молоко - 120 мл (стакан)
- Вода - 120 мл
- Сахар - 1 чайная ложка
- Дрожжи - 1 чайная ложка
- Яйцо - 4 шт
- Растительное масло - 2 столовые ложки
- Соль - 0,5 чайной ложки
- Мука - 450 грамм
- Сыр «Сулугуни» - 300 гр
- Сливочное масло - 40 гр

Приготовление теста:

- Молоко и воду подогреть (просто чтобы были теплыми) и смешать
- Добавить сахар, дрожжи, 1 яйцо, растительное масло, соль
- Перемешать
- Добавить муку, перемешать для получения однородного теста
- Накрыть пленкой или полотенцем, оставить в теплом месте на 1 час, после чего еще раз промять

Приготовление начинки:

- Перемешать сыр со сливочным маслом (предварительно согреть масло чтобы оно стало пластичным)

Приготовление хачапури:

- Разделить тесто на 2-4 части в зависимости от желаемого размера будущих хачапури
- Раскатать тесто
- На небольшом расстоянии от левого и правого краев насыпать немного начинки «дорожкой» и завернуть краем теста
- Сформировать «лодочку» из заготовки
- Уложить в центр начинку
- Готовые «лодочки» положить на противень (желательно использовать бумагу для выпекания или просто смазать противень маслом)
- 1 яйцо аккуратно разделить на белок и желток, желтком смазать готовые «лодочки»
- Выпекать хачапури в духовке на 20-25 минут при 200 градусах
- Влить по 1 яйцу в серединку хачапури к расплавленной начинке
- Выпекать 3-4 минуты в духовке при 200 градусах
- Можно размешать яйца в хачапури или оставить целым - кому как больше нравится

[готовка, хачапури, вкуснятина](#)

From:

<https://wiki.rtzra.ru/> - RTzRa's hive

Permanent link:

<https://wiki.rtzra.ru/food/hachapuri>

Last update: **2018/05/26 15:27**

