



## ХАЧАПУРИ НА РЯЖАНКЕ



### Понадобится:

ряжанка ГМЗ - 500 миллилитров  
мука - 4 стакана (примерно 24 столовые ложки)  
яйца - 1 штука  
соль -1 чайная ложка

растительное масло - 2 столовые ложки  
творог ГМЗ 5% - 400 граммов  
сметана ГМЗ 21% - 1 столовая ложка  
смесь сухих трав - 1 столовая ложка

### Приготовление:

Заранее достань ряжанку из холодильника. Добавь в нее одно яйцо и размешай.



Добавь соль, и постепенно введя всю муку, замеси тесто. Тесто заверни в пленку и отправь на час в холодильник.



Приготовь начинку, для этого перемешай творог со сметаной и добавь сухие травы и соль, перемешай.



Через час достань тесто из холодильника и сформируй из него одинаковые шарики. Каждый шарик раскатай достаточно тонко.



В центр раскатанного шарика выложи начинку, защипни края, переверни и еще раз раскатай.



Выложи хачапури на смазанный подсолнечным маслом противень и смажь каждый смесью желтка и воды. Запекай при температуре 200 градусов 10-15 минут.



[sifood.com.ua](https://sifood.com.ua) - Хачапури на ряжанке