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 - Хачапури на ряжанке