

Хачапури Пятиминутка (сулугуни+фета)

Пышки. Картофельные. С яйцами. Сегодня грузинские. Хачапури Пятиминутка – это пышка с сыром. Вопрос названия в исторической традиции ныне стран СНГ.



#пища #грузия #хачапури

Хачапури Пятиминутка. Ингредиенты:

Мука – 2 стакана
Соль – 1/2 чайной ложки
Сода – 1/2 чайной ложки
Йогурт несладкий – 190 граммов
Сыр сулугуни – 200 граммов
Сыр фета – 150 граммов
Творог – 100 граммов
Чеснок – 3 зубчика



Хачапури

Пятиминутка.

Приготовление:

Смешать муку, соль и соду. Добавить йогурт и замесить тесто.

Натереть сыры и перемешать с творогом, добавить измельчённый чеснок.

Из сырной массы скатать четыре шарика.

Йогуртовое тесто раскатать, разрезать на восемь равных кусков, каждый из которых раскатать лепёшкой.

На четыре лепёшки положить по сырному шарiku, накрыть оставшимися лепёшками и слепить края, чтобы начинка не вытекла.

По готовым лепёшкам пройтись скалкой, чтобы они стали плоскими.

Обжаривать хачапури на растительном масле под закрытой крышкой по две-три минуты с каждой стороны.



Простой салат с тыквенными семечками. Простой обед в кругу семьи. Простые радости приятного человеческого общения. Простые блюда. Простой салат с тыквенными семечками. Просто хорошо.

Салат с соусом из фасоли. Кукуруза, вешенки и огурцы. Всё просто и вкусно. Немного с соусом «поколдовали». Салат с соусом из фасоли скорее зимний вариант, но вполне бюджетный.

Салат греческий. У нас в холодильнике к пасхе зреет настоящий и всамделишный домашний сыр. Это уже второй опыт. Первым мы сделали аналог сыра фета и использовали его в Салат греческий. Помнится получилось очень мило.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме, Телеграмме.