

Хачапури по-домашнему



Здравствуйтесь друзья, сегодня хочу поделиться с Вами рецептом хачапури. Думаю ни для кого не секрет, что хачапури – это блюдо из грузинской кухни. В идеале хачапури готовят из не дрожжевого теста с начинкой из сыра «имерули». Но сейчас даже грузины готовят его на дрожжевом тесте. И конечно же имеретинский сыр нам не просто

найти, поэтому его можно заменить например: сулугуни или брынзой.

Ингредиенты:

Мука около 1кг

Кефир 0,5л

Сыр около 700гр

Масло сливочное 100гр

Яйца 2шт

Чуть дрожжей

Масло подсолнечное 100гр

Соль – щепотка

Способ приготовления:

Шаг 1:

Сейчас все чаще готовят хачапури из слоеного теста.

В таком случае готовим хачапури в духовке примерно 15-20 минут при температуре 250 градусов.

Мы же с Вами будем готовить хачапури на сковороде.

Наливаем в миску кефир, добавляем чуть сахара, равномерно высыпая небольшое количество дрожжей, оставляем в теплом месте до тех пор, пока дрожжи не растворятся.

Шаг 2:

Добавляем соль, растительное масло.

Размешиваем, всыпаем постепенно просеянную муку, вымешиваем тесто.

Тесто вымешиваем средней консистенции, оно не должно быть крутым, но и липнуть к рукам оно тоже не должно.

Оставляем тесто в теплом месте на час.

Шаг 3:

Сыр разминаем вилкой, или натираем на терке (можно использовать два вида сыра), смешиваем сыр с тертым на терке маслом.

Разделяем тесто на несколько частей, примерно «прикинув» размер бедующей лепешки к размеру сковородки.

Каждую часть разминаем в лепешку, укладываем на нее начинку из сыра, собираем края теста в центре, плотно сжимаем их, и аккуратно придавливаем лепешку к столу, так чтобы начинка внутри была равномерно распределена. Разминаем лепешку так чтобы она опять обрела размеры Вашей сковороды.

Шаг 4:

Кладем в центр лепешку ладонь, и резким движением другой руки переворачиваем лепешку так, чтобы она оказалась на ладони.

Укладываем лепешку на горячую сковороду «швом» вниз. Готовим на умеренном огне сначала с одной стороны, потом с другой.

Верх смазываем взбитым желтком.

По такому принципу готовим хачапури. Сегодня существует огромное количество рецептов приготовления этого самого популярного в Грузии блюда. И многие могут сказать, что хачапури готовят совсем не так. В любом случае не будем спорить, давайте просто наслаждаться изумительным вкусом этого блюда, который подарила нам Грузинская кухня.

Хачапури готов.

Приятного аппетита!