

detkityumen.ru

Хачапури из слоеного теста.



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

500 гр. замороженного слоеного теста, 500 гр. сулугуни, яйцо - 1 шт., масло слив. - 60 гр., мука.

Приготовление:

Разморозить слоеное тесто. Сыр натереть на крупной терке, добавить сырое яйцо и растопленное сливочное масло, перемешать. Посыпать поверхность мукой, выложить один пласт теста и тоненько раскатать его. Выложить начинку, слепить края теста и повторно аккуратно раскатать его. Тоже самое проделать со вторым пластом теста. Перенести хачапури на противень. Выпекать при 200 С примерно 20 мин. до золотистого цвета. Сверху смазать сливочным маслом. Приятного аппетита!

29.09.2016

[Наталечка](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/467/