

detkityumen.ru

ОБАЛДЕННЫЕ ХАЧАПУРИ!



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ для теста:

Мука 500 гр.

Яйца 2 шт.

Вода 100 мл.

Молоко 100 мл.

Дрожжи 10 гр.

Сахар 0,5 ч./л.

Соль 0,5 ч./л.

ИНГРЕДИЕНТЫ для начинки:

Сливочный сыр 200 гр.

Сыр моцарелла 200 гр.

Яйца 2 шт.

ИНГРЕДИЕНТЫ для украшения:

Яйца 2 шт.

Сливочное масло 30 гр.

Приготовление:

Все знают, что хачапури - это рецепт грузинской кухни, который также очень популярен в России. По истине это очень вкусное блюдо, которое нужно попробовать хотя бы раз в жизни! На самом деле хачапури также известен и

за рубежом под названием сырная подка. Мы решили попробовать сделать такой рецепт и в качестве начинки использовать сыр моцарелла, сливочный сыр и яйцо, которое добавляет блюду сочности. Никто не сможет устоять перед дегустацией, как только вы принесете свой хачапури на стол!

Смотри процесс приготовления на канале YouTube по ссылке

25.04.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/692/