



**экспресс-рецепты**

Елена Товкун

# ОСЕТИНСКИЕ ПИРОГИ САМСА, ШАВЕРМА



**Елена Товкун**  
**Экспресс-рецепты. Осетинские**  
**пироги, самса, шаверма**  
**Серия «Экспресс-рецепты»**

*Текст предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=6059842](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=6059842)*

*Экспресс-рецепты. Осетинские пироги, самса, шаверма. / Елена Товкун:*

*Питер; Санкт-Петербург; 2013*

*ISBN 978-5-496-00233-2*

### **Аннотация**

Удивите гостей вкусными и сытными традиционными блюдами восточной и кавказской кухни! Осетинские пироги и армянский лаваш, азербайджанские кутабы и узбекские лепешки, грузинские мчади и кавказские хачапури – все эти блюда появятся у вас на столе после приобретения новой книги серии «Экспресс-рецепты».

# Содержание

Предисловие	4
Часть 1	6
Глава 1. Дрожжевое тесто	8
Классический рецепт безопасного дрожжевого теста	8
Классический рецепт опарного дрожжевого теста	10
Глава 2. Пресное (бездрожжевое) тесто	12
Рецепт бездрожжевого теста	12
Часть 2. Национальные рецепты	13
Глава 1. Осетинские пироги	13
Тесто для осетинского пирога	15
Начинка для осетинского пирога	16
Приготовление осетинского пирога	23
Глава 2. Хачапури	25
Классический рецепт хачапури	25
Аджарские хачапури	28
Имеретинские хачапури	30
Конец ознакомительного фрагмента.	32

# **Елена Товкун**

## **Экспресс-рецепты.**

### **Осетинские пироги, самса, шаверма**

#### **Предисловие**

Все мы очень любим изделия из теста – пироги, пирожные, манты, чебуреки, печенье, несмотря на то что они портят фигуру.

Но всегда ли готовы испечь их сами?

В этой книге мы постараемся представить самые популярные виды теста. Его не так уж и трудно делать, неправда, что тесто дается не всем. Терпение, свежие дрожжи – и все получится! Мы постараемся перенести южные традиции на северный стол и научим вас делать своими руками осетинские пироги, хачапури, шаверму.

Продукты и ингредиенты, используемые в рецептах, можно купить в любом супермаркете.

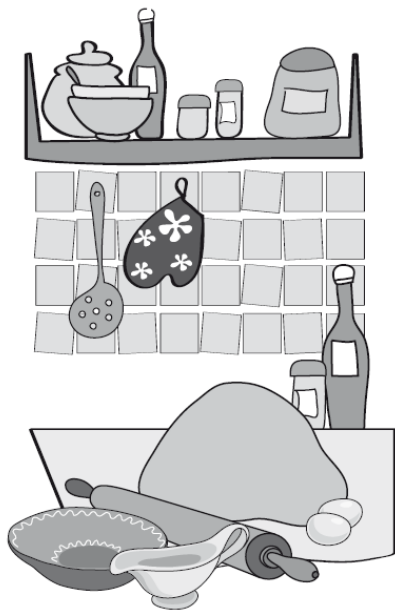
Дрожжевая выпечка со всевозможными наинками экономит семейный бюджет, так как продукты для ее приготовления стоят гораздо дешевле мяса, а сытости она дает не мень-

ше любого горячего блюда. Возможна замена ингредиентов: не любите баранину – замените ее говядиной. Также можно исключить курдючный жир.

Итак, в добрый путь!

# Часть 1

## Самое главное – тесто!



Основные ингредиенты в составе теста – мука (пшеничная, кукурузная, ржаная), яйца, вода, сливочное или растительное масло, соль, сахар и, если мы делаем дрожжевое тесто, дрожжи.

Они могут быть сухими или прессованными свежими –

маленькие брикеты хранятся в холодильнике в любом супермаркете. Обязательно проверяйте их срок годности (свежесть дрожжей – основной секрет хорошего теста).

Также у вас на кухне должны быть:

✓ емкость для смешивания ингредиентов, желательно керамическая или стеклянная;

✓ деревянная разделочная доска размером чуть больше противня;

✓ сито для просеивания муки – оно в первую очередь предназначено даже не для удаления каких-либо включений в муке, а скорее для того, что насытить ее кислородом, тогда тесто получится воздушным;

✓ деревянная скалка;

✓ деревянная ложка для перемешивания (еще один секрет в приготовлении теста). Из этой книги вы узнаете, что жидкости (вода или молоко), а также сливочное масло, используемые в приготовлении теста, подогреваются и перемешивать их холодной ложкой недопустимо.

# Глава 1. Дрожжевое тесто

Дрожжевое тесто можно готовить как на воде, так и на молоке. Изделия, приготовленные на молоке, более вкусные и ароматные, корочка у них получается блестящая, красивого цвета.

Дрожжевое тесто можно приготовить двумя способами: безопарным и опарным.

**Безопарный способ:** почти все ингредиенты смешиваются сразу (кроме дрожжей, которые заливают теплой водой с добавлением сахара).

**Опарный способ:** готовится опара: мука, молоко и дрожжи смешиваются, дается время (1–1,5 часа) для брожения и затем вводятся остальные ингредиенты.

## Классический рецепт безопарного дрожжевого теста

Время приготовления – 2 часа.

*Ингредиенты на 20 порций*

- ✓ 3 стакана пшеничной муки;
- ✓ 1 стакан молока или воды;
- ✓ 1 ст. ложка растительного масла;
- ✓ 1,5 ст. ложки сахара;
- ✓ 2 яйца;

✓ ½ ч. ложки соли;

✓ 12 г дрожжей (1 пакетик сухих или ½ пачки свежих).

### *Приготовление*

1. Высыпьте дрожжи в емкость, добавьте слегка подогретые молоко или воду (для жизнедеятельности дрожжей жидкость должна иметь температуру 30–40 градусов), 1 ч. ложку сахара и оставьте подходить на 10–15 минут.

2. В отдельную емкость высыпьте предварительно просеянную муку, добавьте соль, яйца, оставшийся сахар и молоко с дрожжами.

3. Аккуратно перемешайте деревянной лопаткой. В конце замеса добавьте растительное масло.

4. Полученную смесь выложите на разделочную доску и тщательно вымесите. Хорошо вымешанное тесто должно быть однородным, без комков и в процессе замеса легко отставать от рук.

5. Готовое тесто накройте полотенцем, поставьте в теплое место и оставьте подходить на 1,5 часа. В процессе брожения дрожжевые грибки, разлагая сахар, выделяют углекислый газ, который разрыхляет тесто. Однако большое количество углекислого газа замедляет процесс брожения. Поэтому, чтобы освободить тесто от излишне накопившегося углекислого газа, делают обминку, то есть легкое перемешивание.

6. Через 40 минут сделайте обминку теста, затем накройте его полотенцем и оставьте еще подходить. Оно должно уве-

личиться в объеме в 2–3 раза.

7. Разделите готовое тесто на кусочки равной величины и, подкатывая, придайте им форму шариков.

8. Шарики уложите швом вниз и после небольшой выдержки (5–7 минут) раскатайте из них круглые лепешки толщиной 1 см.

Это тесто подходит для пирогов, пирожков и ватрушек с различными начинками.

## **Классический рецепт опарного дрожжевого теста**

Опарным способом пользуются в том случае, если нужно приготовить тесто с большим содержанием сдобы.

Опарное тесто готовят в два приема – сначала делают опару, а затем вводят остальные ингредиенты.

Время приготовления – 3 часа.

*Ингредиенты на 20 порций*

*Опара*

✓ 1,5 стакана пшеничной муки;

✓  $\frac{3}{4}$  стакана молока или воды;

✓ 1 ч. ложки сахара;

✓ 12 г дрожжей (1 пакетик сухих или  $\frac{1}{2}$  пачки свежих).

*Тесто*

✓ 2 стакана пшеничной муки;

✓  $\frac{1}{4}$  стакана молока или воды;

✓ 7 ст. ложек сливочного масла;

✓ 4 яйца;

✓ ½ ч. ложки соли.

### *Приготовление*

1. Подогрейте молоко или воду (они должны быть слегка теплыми), вылейте в емкость, введите дрожжи, сахар и муку. Перемешайте до получения однородной массы.

2. Поставьте опару в теплое место на 2 часа для брожения. Она должна увеличиться в объеме в 2–3 раза.

3. В готовую опару добавьте теплое молоко, (предварительно растворите в нем соль), яйца, сахар и муку. Замесите тесто. Вымешивайте тесто, пока оно не будет гладким и эластичным и не начнет легко отставать от рук и стенок посуды.

4. После этого добавьте растопленное сливочное масло и продолжите замес до полного соединения масла с тестом.

5. Замешанное тесто накройте полотенцем, поставьте в теплое место для брожения на 1 час. Через полчаса сделайте обминку.

6. Разделите готовое тесто на кусочки равной величины и, подкатывая, придайте им форму шариков.

7. Шарики уложите швом вниз и после небольшой выдержки (5–7 минут) раскатайте из них круглые лепешки толщиной 1 см.

Это тесто подходит для изделий со сладкой начинкой, пирогов, пирожков, ватрушек.

# Глава 2. Пресное (бездрожжевое) тесто

## Рецепт бездрожжевого теста

Время приготовления – 40 минут.

*Ингредиенты на 20 порций*

- ✓ 4 стакана пшеничной муки;
- ✓ 1 стакан сметаны;
- ✓ 2 ст. ложки растительного масла;
- ✓ 1 ст. ложка сахара;
- ✓ 2 яйца;
- ✓ ½ ч. ложки соли.

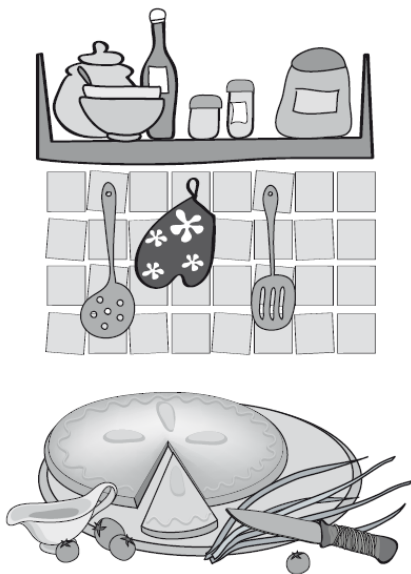
*Приготовление*

1. В емкость насыпьте предварительно просеянную муку холмиком, сделайте в нем углубление, в которое положите сметану, масло, соль, сахар и яйца.

2. Все перемешайте, замесите тесто. Скатайте его в шар, накройте полотенцем и поставьте в холодильник на 30–40 минут.

Это тесто подходит для всех видов пирогов с начинками.

## Часть 2. Национальные рецепты



### Глава 1. Осетинские пироги

Традиционные осетинские пироги имеют разные начинки. Обычно пекут по три пирога круглой формы (около 30–35 см в диаметре). Для культовых, религиозных праздников делают треугольные пироги.

Как и другие народности Кавказа, осетины всегда занима-

лись производством сыра, поэтому традиционно он входит в начинку пирогов.

Чем тоньше пирог, тем выше мастерство хозяйки. Разминают пирог от центра к краям, как бы выдавливая начинку. В середине каждого пирога делают дырочку для выхода пара, чтобы готовое изделие было тонким.

Приведем основные виды и названия осетинских пирогов (в зависимости от вида начинки):

- ✓ уалибах – пироги с сыром;
- ✓ картофджын – пироги с картошкой и сыром;
- ✓ сахараджын – пироги с измельченными листьями свеклы и сыром;
- ✓ кабускаджын – пироги с измельченной капустой и сыром;
- ✓ фыдджын – пироги с мясным (чаще говяжьим) фаршем;
- ✓ давонджын – пироги с измельченными листьями черемши и сыром;
- ✓ нашдджын – пироги с измельченной тыквой и сыром;
- ✓ хадурджын – пироги с фасолью.

Процесс выпечки пирогов не представляет большой сложности, но все же требует сноровки и опыта. Даже если не получится в первый раз, пробуйте еще. Все не так сложно, как кажется. Тесто не должно получиться «тяжелым», его делают более жидким, чем наше обычное дрожжевое тесто, так как раскатывать его нужно в большом количестве муки.

# Тесто для осетинского пирога

Время приготовления – 2 часа.

*Ингредиенты на 3 пирога*

✓ 2 стакана жидкости (воды или молока);

✓ 1 пачка (12 г) сухих дрожжей;

✓ 2 ч. ложки соли;

✓ 1 ч. ложка сахара;

✓ 2 ст. ложки растительного масла.

*Приготовление*

1. Поставьте опару. Налейте  $\frac{3}{4}$  стакана теплого молока (или воды), добавьте в него дрожжи, сахар и 1 ст. ложку муки.

2. Поместите опару в теплое место. Как только поднимется «шапочка», вылейте смесь в муку.

3. В большую емкость насыпьте предварительно просеянную муку. Добавьте опару, оставшуюся жидкость, соль. Когда тесто почти готово (оно должно быть полужидким), влейте растительное масло. Тщательно перемешайте. Закройте пищевой пленкой и поставьте в теплое место на 1,5 часа. Один-два раза тесто стоит обмять.

Пока тесто подходит, можно приготовить начинку.

# Начинка для осетинского пирога

*Секрет осетинских пирогов в том, чтобы начинки было столько же, сколько и теста!*

## Начинка для уалибаха

Издrevле осетины готовили сыр из коровьего, овечьего и козьего молока. В настоящее время его делают преимущественно из коровьего молока.

Если не удастся найти осетинский сыр, то можно взять фету. Сыр должен быть не очень соленым и иметь достаточное содержание жира.

Свежий сыр легко измельчается руками. Если не получится, его можно натереть на терке.

### *Ингредиенты на 3 пирога*

- ✓ 1,5 кг осетинского сыра;
- ✓ 2 ст. ложки сметаны;
- ✓ 2 ст. ложки сливочного масла.

### *Приготовление*

1. Натрите сыр на крупной терке.
2. Добавьте сметану и мягкое сливочное масло.
3. Тщательно все перемешайте.
4. Разделите начинку на три части и скатайте в виде шаров диаметром 12–15 см.

## Начинка для картофджына

*Ингредиенты на 3 пирога*

- ✓ 8–10 средних картофелин;
- ✓ 300 г осетинского сыра или феты;
- ✓ 2 ст. ложки сметаны;
- ✓ ½ стакана молока;
- ✓ 2 ст. ложки сливочного масла;
- ✓ 2 ст. ложки укропа;
- ✓ 1 ч. ложка соли.

*Приготовление*

1. Картошку очистите и отварите до готовности в подсоленной воде.
2. Слейте воду, растолките картофель и добавьте теплого молока.
3. Натрите сыр на крупной терке.
4. Добавьте в картофель сыр, сметану, сливочное масло и измельченный укроп.
5. Полученную начинку разделите на три части и скатайте в форме шариков.

## Начинка для сахараджына

*Ингредиенты на 3 пирога*

✓ 18–20 молодых листьев свекольной ботвы, зимой можно использовать шпинат (1 кг);

✓ 150 г осетинского сыра или феты;

✓ 1 пучок зеленого лука;

✓ 1 пучок укропа;

✓ 1 ч. ложка соли;

✓ 2 ст. ложки сливочного масла.

### *Приготовление*

1. Вымойте листья свеклы и высушите их на бумажном полотенце.

2. Мелко нашинкуйте листья свеклы (без стеблей) соломкой.

3. Натрите сыр на крупной терке.

4. Добавьте к листьям свеклы сыр, нарезанный зеленый лук, укроп и мягкое сливочное масло.

5. Тщательно все перемешайте, посолите.

6. Полученную начинку разделите на три части и скатайте в форме шариков.

## **Начинка для кабускаджына**

### *Ингредиенты на 3 пирога*

✓ ½ кочана капусты;

✓ ½ стакана растительного масла;

✓ 1 головка репчатого лука;

✓ 8–10 штук грецких орехов;

✓ 1 ч. ложка соли;

✓ ½ ч. ложки перца.

### *Приготовление*

1. Очистите лук и капусту. Нашинкуйте лук мелкими кубиками, капусту соломкой.

2. Разогрейте растительное масло и обжарьте репчатый лук и капусту, посолите и поперчите.

3. Поставьте обжаренную капусту с луком остужаться.

4. В блендере или на терке измельчите (натрите) грецкие орехи.

5. Добавьте в капусту измельченные грецкие орехи, мягкое сливочное масло и тщательно все перемешайте.

6. Полученную начинку разделите на три части и скатайте в форме шариков.

## **Начинка для фыдджына**

### *Ингредиенты на 3 пирога*

✓ 1 кг говяжьего фарша;

✓ 1 большая головка репчатого лука;

✓ 2–3 зубчика чеснока;

✓ 2 ч. ложки соли;

✓ 1 ч. ложка перца;

✓ 5 ст. ложек растительного масла;

✓ ½ стакана воды.

### *Приготовление*

1. Подготовьте мясо: вымойте, высушите на бумажном полотенце, очистите от сухожилий и пленок. Нарезьте его на мелкие кусочки, но можно пропустить через мясорубку с крупной решеткой.
2. Очистите лук и нарежьте его мелкими кубиками.
3. Разогрейте сковородку, налейте растительного масла и слегка обжарьте мясной фарш, затем добавьте нашинкованный лук. Тушите в течение 5 минут.
4. Положите соль, перец и воду, продолжайте тушить еще 5 минут.
5. Готовый фарш остудите и разделите на три части.

## **Начинка для даводджына**

### *Ингредиенты на 3 пирога*

- ✓ 1 кг свежей черемши;
- ✓ 400 г осетинского сыра;
- ✓ 1 ч. ложка соли;
- ✓ ½ ч. ложки перца;
- ✓ 2 ст. ложки сливочного масла;
- ✓ 3 ст. ложки сметаны.

### *Приготовление*

1. Тщательно вымойте листья черемши и мелко нарежьте их соломкой.
2. Натрите на крупной терке сыр, добавьте его к нарезанным листьям черемши. Положите сметану, мягкое сливоч-

ное масло, посолите и поперчите.

3. Полученную начинку разделите на три части и скатайте в форме шариков.

## **Начинка для нашджнына**

*Ингредиенты на 3 пирога*

- ✓ 1 кг тыквы;
- ✓ 400 г осетинского сыра;
- ✓ 1 ч. ложка соли;
- ✓ 2 ст. ложки сливочного масла;
- ✓ 3 ст. ложки сметаны;
- ✓ 1 ч. ложка соли;
- ✓ 1 ч. ложка чабера (ароматная перечная трава, похожая на черный перец);
- ✓ 1 средняя головка репчатого лука;
- ✓ 5 ст. ложек растительного масла.

*Приготовление*

1. Вымойте тыкву, разрежьте ее на 4 части. Очистите от кожуры, выньте семена, натрите на крупной терке.
2. Очистите и нарежьте мелкими кубиками репчатый лук.
3. Разогрейте сковородку, налейте растительное масло и обжарьте лук, а затем тыкву. Дайте немного остыть.
4. Натрите на крупной терке сыр.
5. Перемешайте сыр и тыкву, посолите, поперчите, добавьте чабер.

6. Полученную начинку разделите на три части. Скатайте в форме шариков.

## Начинка для хадурджына

*Ингредиенты на 3 пирога*

- ✓ 2 стакана фасоли;
- ✓ 1–2 зубчика чеснока;
- ✓ 2 ч. ложки соли;
- ✓ 2 ст. ложки сливочного масла;
- ✓ ½ ч. ложки черного молотого перца;
- ✓ 2 средние головки репчатого лука;
- ✓ 5 ст. ложек растительного масла;
- ✓ 1 ст. ложка свежей мелко нарубленной кинзы.

*Приготовление*

1. Вымойте фасоль и поставьте вариться.
2. Варите в течение 20 минут, затем воду слейте. Еще раз залейте фасоль холодной водой и снова варите в течение 30 минут, затем слейте и дайте ей остыть.
3. Очистите и нарежьте мелкими кубиками репчатый лук.
4. Разогрейте растительное и сливочное масло, обжарьте до золотистого цвета лук и оставьте его остывать.
5. Остывшую фасоль пропустите через мясорубку и соедините с обжаренным репчатым луком.
6. Добавьте мелко нарезанный чеснок, черный молотый перец, соль и мелко нарезанную кинзу.

7. Тщательно перемешайте полученную смесь.

8. Начинку разделите на три части и скатайте в форме шариков.

Таковы основные виды начинок.

Пока мы занимались начинкой, тесто подошло, и теперь будем «собирать» пироги.

## **Приготовление осетинского пирога**

1. Разделите тесто на три части.

2. Выложите на обильно посыпанную мукой разделочную доску и руками разомните до 20–25 см в диаметре (толщина 0,5 см).

3. В центр лепешки положите начинку (она должна быть остывшей, чтобы тесто не порвалось).

4. Обмакнув руки в муку, соберите тесто по кругу (как лепестки бутона, когда он закрывается на ночь), чтобы в центре не осталось отверстия. Для верности центр пирога защипните.

5. Насыпьте еще муки на разделочную доску. Подготовленный таким образом пирог переверните швом вниз.

6. Есть одна тонкость – сковороду или форму для пиццы диаметром 30–35 см нужно предварительно разогреть в духовом шкафу.

7. На разогретую сковородку с низкими бортами (или форму) насыпьте муку и выложите пирог. Начиная от центра

к краям, разминайте (растягивайте) его до размеров формы. Чем тоньше тесто у пирогов, тем лучше. Готовыми они должны быть 1 см в толщину.

8. Сделайте небольшое отверстие в верхней части пирога.

9. Выпекайте пирог в разогретой до 180–200 градусов духовке сначала на нижней решетке в течение 5 минут, затем на верхней решетке для подрумянивания еще 10 минут.

10. Выньте готовый пирог, сдуйте остатки муки и обильно смажьте его верхнюю и боковую части сливочным маслом для придания мягкости.

11. Так же сделайте второй и третий пироги.

12. Все пироги следует выложить друг на друга на плоскую тарелку и смазать сливочным маслом.

## Глава 2. Хачапури

Название «хачапури» происходит от слов «пури» – хлеб и «хачо» – творог.

Это мучное изделие с большим содержанием рассольного сыра – по весу его вдвое больше, чем муки. Хачапури внешне напоминают крупные ватрушки.

Известно множество видов хачапури:

- ✓ аджарские хачапури – их пекут в форме лодочки и заливают яйцом;
- ✓ имеретинские хачапури – круглые;
- ✓ менгрельские хачапури – тоже круглые, но сверху покрыты сыром сулугуни;
- ✓ рачинские хачапури – круглые, с фасолевой начинкой и беконом;
- ✓ ачма – слоеный пирог.

### Классический рецепт хачапури

Главная особенность хачапури – в тесте: оно не крутое, а очень легкое, замешивается на мацони (кислое молоко, или простокваша, или кефир) с добавлением соды.

*Ингредиенты на 4 порции*

## Тесто

- ✓ 0,5 л мацони;
- ✓ 2 яйца;
- ✓ ½ ч. ложки соды;
- ✓ ¼ ч. ложки соли;
- ✓ 2 стакана муки;
- ✓ 3 ст. ложки сливочного масла.

## Начинка

- ✓ 500 г сыра (сулугуни, адыгейского, имеретинского);
- ✓ 2 яйца;
- ✓ 3 ст. ложки сливочного масла.

*Приготовление*

## Тесто

1. Налейте в миску мацони (простоквашу, кефир).
2. Добавьте яйца, соль, соду.
3. Всыпьте муку.
4. Замесите некрутое тесто.
5. Разделите тесто на 4 части.
6. Дайте ему постоять некоторое время.

## Начинка

1. Нарезьте сыр пластинками, залейте холодной водой и вымачивайте в течение 1 часа.
2. Выньте сыр, положите его на дуршлаг и дайте стечь воде.
3. Растолките (разомните вилкой) сыр, добавьте яйца и сливочное масло.

## Сбор хачапури

1. Каждую часть теста раскатайте в тонкий блин и смажьте теплым сливочным маслом.
2. Сложите блин вдвое, смажьте теплым сливочным маслом, сложите еще раз пополам, раскатайте.
3. Положите подготовленную начинку.
4. Сверху поместите еще один пласт теста – меньше по размеру, чем нижний (но подготовленный таким же образом), смажьте маслом, сложите вдвое, снова смажьте маслом и раскатайте.
5. Наглухо защипните края.
6. Разогрейте форму для пиццы или чугунную сковородку и смажьте ее сливочным маслом.
7. Уложите хачапури швом вниз и выпекайте 8–10 минут

при температуре 180 градусов.

8. Переверните, смажьте сливочным маслом, смешанным с яйцом, и выпекайте еще 5 минут при температуре 200 градусов.

9. Подавайте горячим.

## Аджарские хачапури

Хачапури по-аджарски похожи на старинную лодку. Перед подачей их заливают яйцом. Они должны быть румяными, с хрустящим бортиком и мягким тестом. Начинка мягкая – из молодого несоленого сыра (скорее, даже несоленого творога) с добавлением сливочного масла. Сыр должен быть упругим, «скрипучим». Это может быть сулугуни, адыгейский, имеретинский.

*Ингредиенты на 6 порций*

- ✓ 250 г сыра (сулугуни, адыгейского, имеретинского);
- ✓ 3 стакана муки;
- ✓ 1 стакан молока;
- ✓ 6 яиц;
- ✓ ½ пачки (6 г) сухих дрожжей;
- ✓ 2 ч. ложки сахара;
- ✓ 1 ч. ложка соли;
- ✓ 2 ст. ложки растительного масла;
- ✓ 3 ч. ложки сливочного масла.

*Приготовление*

1. Просейте муку для насыщения ее кислородом.
2. Всыпьте в муку дрожжи, добавьте сахар и соль.
3. Тщательно все перемешайте.
4. В отдельную емкость налейте  $\frac{3}{4}$  стакана молока, добавьте растительное масло и подогрейте до 30–40 градусов.
5. Вылейте жидкость в емкость с мукой и замесите мягкое тесто.
6. Вымешивайте до тех пор, пока оно не станет гладким и эластичным, не будет липнуть к рукам.
7. Скатайте тесто в шар, положите в чистую сухую емкость, дно которой присыпьте мукой.
8. Накройте тесто полотенцем, поставьте в теплое место на 30 минут.
9. «Обомните» тесто и оставьте еще на 20 минут.
10. Займитесь начинкой: сыр натрите на мелкой терке, добавьте  $\frac{1}{4}$  стакана молока и перемешайте до однородной массы.
11. Готовое тесто разделите на шесть частей. Каждую растяните руками или раскатайте скалкой в прямоугольник.
12. Выложите начинку на тесто, отступая от края по 2 см.
13. Сложите вместе края теста с коротких сторон и закрутите их жгутом (как фантик у конфеты).
14. Бортики ближе к концу защипните, чтобы хачапури стали похожи на лодочку.
15. На противень положите кондитерскую бумагу, смажьте ее растительным маслом.

16. Выложите хачапури на подготовленный противень и смажьте взбитым желтком.
17. Выпекайте 20 минут при температуре 220–230 градусов.
18. Достаньте хачапури и в каждое положите по 1 ч. ложке сливочного масла и целое сырое яйцо.
19. Продолжите готовить хачапури в течение 3–4 минут. Масло должно растаять, а яйцо начать запекаться, но до твердого состояния его не доводите.
20. При подаче кусочки теста обламывают с бортиков и обмакивают в начинку.

## Имеретинские хачапури

Главное отличие этого вида от всех остальных в том, что имеретинские хачапури пекутся в виде круглой закрытой лепешки с соленым имеретинским сыром. Тонкое тесто покрыто румяной корочкой, а сыр внутри равномерно распределен.

### *Ингредиенты на 5 порций*

- ✓ 500 г сыра (имеретинского или адыгейского пополам с моцареллой);
- ✓ 3,5 стакана муки;
- ✓ 2 яйца;
- ✓ ½ пачки (6 г) сухих дрожжей;
- ✓ 1 стакан мацони (кислого молока или кефира);

- ✓ 1 стакан молока;
- ✓ 2 ч. ложки сахара;
- ✓ 1 ч. ложка соли;
- ✓ 4 ч. ложки сливочного масла;
- ✓ 2 ст. ложки растительного масла.

### *Приготовление*

1. Сделайте опару. В емкость насыпьте 2 ст. ложки муки, добавьте сахар, соль, дрожжи,  $\frac{1}{2}$  стакана теплого молока и оставьте подходить на 15–20 минут.

2. В отдельную емкость насыпьте просеянную муку, вылейте опару, которая должна подняться «шапочкой», добавьте оставшееся молоко и мацони (или кефир). В самом конце влейте растительное масло.

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.