

Хачапури Лодочка с сыром и яйцом

Добавил(а) Оля

12.09.19 17:24 - Последнее обновление 12.09.19 17:50

Хачапури Лодочка с сыром и яйцом правило Хачапури Лодочка рецепт Блю Хачапури как это же блюдо



Продукты для рецепта

Хачапури Лодочка с сыром и яйцом

Добавил(а) Оля

12.09.19 17:24 - Последнее обновление 12.09.19 17:50

- ТЕСТО: Яйцо - 1 шт., Мука - 900 гр., Молоко - 200 мл. , вода - 500 мл., дрожжи - 11 гр., соль
- НАЧИНКА: сыр 200 гр., яйца 10 шт., зелень



Смешиваем тёплую воду, яйцо, молоко, сахар, соль, дрожжи, муку, растительное масло. Вымешиваем тесто.



Хачапури Лодочка с сыром и яйцом

Добавил(а) Оля

12.09.19 17:24 - Последнее обновление 12.09.19 17:50

Соблюдая пропорции рецепта получается то самое, нежное, воздушное тесто для хачапури. Раз



Для начинки отвариваем яйца вкрутую, сыр трём на тёрке, рубим зелень. Соединяем в отдельн



Выпекаем Лодочки в разогретой духовке 10-13 минут.