Сырные лепёшки на сковороде

Добавил(а) Оля
03.04.22 11:40 - Последнее обновление 03.04.22 12:23

Сырные лепёшки на сковороде. Приятного аппетита!





Продукты для рецепта

- Кефир - 300 мл. , мука - 500-550 гр., соль 2 ч.л., сахар - 4 ч.л., сода - 1 ч.л.
- Для начинки: Сыр сулугуни , лук зелёный.



Соединяем соль, сахар, соду, кефир, хорошо перемешиваем.

Добавляем муку. Замешиваем мягкое тесто.



Полученное тесто делим на 5 равных частей. Каждую часть раскатываем. В центр кладем начин



Собираем края теста к центру, хорошо склеиваем. Осторожно раскатываем скалкой.



Жарим лепёшки на сухой сковороде с двух сторон до золотистой корочки на среднем огне.



Горячие лепёшки обильно смазываем сливочным маслом. **Приятного аппетита!!!**