

Ленивое хачапури за 5 шагов.

Для приготовления вам необходимо:

- Тонкий лаваш
- Куриное яйцо – 3 шт.
- Сметаны – 3 ложки
- Сыр твердый – 200-300 грамм.



Шаг 1.

Натираем сыр на крупной терке



Шаг 2.

Смешиваем сметану и яйца. При желании сметану можно заменить на кефир.



Шаг 3.

Берем один лист лаваша, окунаем его в сметано-яичную смесь и выкладываем лаваш на противень.



Шаг 4.

Посыпаем лист лаваша тертым сыром. При желании к сыру можно добавить творог, творожный сыр, либо смешать несколько сортов сыра. А также, можно добавить любимую зелень.

Поступаем так с каждым листом лаваша. Обмакиваем в сметано-яичной смеси, выкладываем лаваш на противень, посыпаем сыром. У вас должно получиться несколько слоев.



Шаг 5.

Разогреваем духовку до 200 градусов. Убираем противень на 20 минут. Ваше блюдо готово.

