



Кулинарна изложба и Готварски изненади



Малки готвачи!

*Мили ученици, задачата, която предстои за вас сега е да готвите!
Знам, че в това сте изключително добри! Някои от вас показаха
завидни умения в превърналата се в традиция кулинарната
изложба за Деня на християнското семейство в нашето училище.*



Време за ново предизвикателство!

Предизвикателството пред вас сега е да сготвите любим ваш десерт, основно или закуска за вашето семейство. В няколко последователни снимки да ни споделите кулинарния процес, както и рецептата.

Все пак трябва да се храним добре, за да храним и мозъка си.



Защо не?!

Приятна работа!

Аз ви пожелавам успех и не забравяйте да споделите снимки от днешната задача.

Приятно и сладко да ви е!

Ето ви и моята любима рецепта за вкусна закуска:

Рецепта:

- кисело мляко - 1 ч.ч.
- сода бикарбонат - 0, 5 ч.л.
- сол - 0, 5 ч.л.
- захар - 0, 5 ч.л.
- яйца - 1 бр.
- олио - 2 с.л.
- брашно - 350 г +около 30 г за разточване

ПЛЪНКА

кашкавал - 100 г

сирене - 100 г

яйца - 1 бр.

черен пипер - 1 щипка

масло - около 30 г за намазване

Начин на приготвяне:

В купа смесете киселото мляко със содата. Добавете захарта, солта и яйцето, разбъркайте до еднородна смес. Прибавете брашното и разбъркайте, добавете олиото и замесете меко тесто за класически питки хачапури.



Разделете тестото на 4 еднакви по големина топки, всяка топка разточвате на тънка кора. Завийте корите и си пригответе плънката. Настържете сиренето и кашкавала на едро ренде, добавете яйцето и щипка черен пипер, разбъркайте и от сместа оформете 4 еднакви топчета.



Продължение!



Поставете топчетата плънка в средата на корите, заципете краищата на бохча и оформете малка питка. Всяка питка разточете внимателно на кора според големината на тигана ви. При точенето плънката се разпространява заедно с тестото равномерно.

Нагрейте тигана и го намажете с малко масло, поставете една от пълнените питки и покрийте тигана с капак. Печете до златисто кафяв цвят на питката и обърнете от другата страна. Намажете изпечената страна с масло и покрийте с капака, да се изпече и от другата страна.

Така процедирате с всичките 4 хачапури с кашкавал. След като ги вадите от тигана, намажете и ненамазаната страна с масло. Меки, бързи, лесни и невероятно вкусни хачапури!

Приятна работа! ☺

