

МЧАДИ



Москва, Москва
Россия

МЧАДИ (грузинские лепешки из кукурузной муки) Ингредиенты:

- 2 стакана белой кукурузной муки грубого помола;
- полстакана молока;
- полстакана воды;
- полчайной ложки сахара;
- 20-30 г сливочного масла;
- соль (по вкусу).

Способ приготовления:

Насыпать муку в миску. Налить в сотейник молоко с водой и подогреть примерно до 40 градусов. Залить этой смесью муку. Добавить размягченное сливочное масло, сахар и соль.

Тщательно вымесить руками однородное тесто — оно должно легко скатываться в ком. Тесто должно быть влажным, иначе мчади потрескаются при готовке. Если тесто сухое — добавить еще молока или воды и вымесить.

Налить в сковородку подсолнечное масло, после чего сильно разогреть на маленьком. Затем мокрыми руками сформировать из теста шарики, сплющить их в виде котлеток и выложить в горячее масло.

Когда лепешки подрумянятся с одной стороны, следует их перевернуть и накрыть крышкой. Затем необходимо дать поджариться с другой стороны. Готовые лепешки (мчади) выложить на бумажные полотенца, чтобы впитался лишний жир.

Горячие мчади можно быстро разрезать ножом и вложить в них ломтик сыра

сулугуни, который сразу же начнет таять.

[Сообщить Другу](#)

