

Хачапури из армянского лаваша в мультиварке



На 100 грамм:
Калорийность: **177,94 ккал.**
Белки: **12,6 г.**
Жиры: **7,33 г.**
Углеводы: **14,89 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/hachapuri-iz-armyanskogo-lavasha-v-multivarke/>

Ингредиенты:

- тонкий армянский лаваш - 1 или 2 упаковки по 300 грамм
- начинка:
- твёрдый сыр 300 гр
- 2 яйца
- 1,5 ст. молока

Приготовление:

Сыр натереть, смешать с яйцами и молоком.

Лаваш порезать на ровные квадраты. Совершенно необязательно придавать ему круглую форму--листы укладываются прекрасно.

Каждый лист смазать начинкой, главное, чтобы края не были сухими.

Последний слой также смазать начинкой и полить слегка остатками смеси.

Я чуть-чуть перебарщила с молоком (изначально), поэтому снизу видно немного соуса.

"Выпечка"-40 минут. Тает во рту!!