**Как приготовить хычины с творогом и сыром**

**Ингредиенты для теста (на 6 хычин)**

Мука – 400 г

Кефир – 300 мл

Соль – 5 г

Сода – 5 г

Сахар – 5 г

**Ингредиенты для начинки**

Творог – 250 г

Сыр твёрдый адыгейский, сулугуни – 350 г

Зелень (лук, петрушка) – 15 г

Соль – 5 г

**Для посыпки рабочей поверхности**

Мука – 20-30 г

**Для смазывания хычин**

Масло сливочное – 50-100 г

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить хычины с творогом и сыром на сковороде? Подготовим продукты. Творог для лепёшек лучше взять фермерский, а сыр – адыгейский, сулугуни или любой другой твёрдый.

**Шаг 2**

**Сначала замесим тесто для хычин.** Для этого нужно просто смешать просеянную муку, кефир. Всыпаем соду, соль, немного сахара (для баланса вкуса) и хорошо вымешиваем. По стандарту тесто для хычин должно быть пресным.

**Шаг 3**

Готовое тесто будет немного липнуть к рукам, это нормально. При этом оно мягкое и податливое. Оставляем его в покое на 20-30 минут, прикрыв полотенцем или накрыв миску крышкой.

**Шаг 4**

**Теперь приготовим начинку для хычин.** Сыр натираем на тёрке, а зелёный лук и петрушку мелко нарезаем. Смешиваем их в миске с творогом, который можно подсолить. Начинка готова.

**Шаг 5**

Делим начинку и тесто на 6 частей, по количеству лепёшек, и формируем шарики.

**Шаг 6**

Каждый колобок теста аккуратно расплющиваем руками или при помощи скалки. Заворачиваем в него начинку, аккуратно натягивая и защипывая края. Поскольку тесто мягкое и податливое, сделать это легко.

**Шаг 7**

Снова формируем шарики, уже из теста с начинкой, чтобы не было швов, раскатывая между ладонями.

**Шаг 8**

Рабочую поверхность стола присыпаем мукой и каждый шарик аккуратно раскатываем скалкой в плоскую тонкую лепёшку толщиной не более 0,5 см.

**Шаг 9**

Обжариваем хычины на сухой блинной сковороде на сильном огне по 1-1,5 минуты с каждой стороны до румяной корочки. Хычин при обжарке поднимается и раздувается до шарообразной формы, так и должно быть по технологии приготовления блюда.

**Шаг 10**

Перекладываем готовые хычины со сковороды на тарелку и щедро смазываем каждую лепёшку сливочным маслом.

**Шаг 11**

Складываем в стопочку и горячими подаём к столу.

**Шаг 12**

Хычины с творогом, сыром и зеленью получились очень вкусные, нежные, тонкие и ароматные, с тающей во рту творожно-сырной начинкой.

**Шаг 13**

Кушаем со сметаной.

Приятного аппетита!