



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

[open-cook.ru](#) » К завтраку » **Слойки с сулугуни**

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: [ok.ru/opencook](#)

ВКонтакте: [vk.com/opencook](#)

Слойки с сулугуни

15 февраля 2017 15:03 · <https://open-cook.ru/recipes/slojki-s-suluguni>



Спонтанный **завтрак** получился :) Это очень простой рецепт, не требующий навыков, и по силам любому человеку. Слойки можно сделать маленького размера и подать как закуску. **Сулугуни** вообще отлично подходит для запекания или жарения, а со слоеным тестом и вареньем получается очень вкусно.

На 2 порции:

- 1 лист слоеного теста бездрожжевого
- 100 гр сулугуни

- 2 ст.л. варенья или джема, у меня было брусничное (на самом деле количество варенья измеряется исключительно вашим желанием, сколько хотите, столько и кладите)

Тесто разрезать на две части и немного раскатать в прямоугольники, но не сильно. Я раскатывала на листе пергамента и на нем же потом запекала. Если хотите (или если скалки нет), то можно и не раскатывать. Это не принципиально. Сыр разрезать на две части вдоль или нарезать небольшими кусочками. На одну половину каждой части теста выложить сыр, а сверху столовую ложку варенья.



Накрыть свободной частью теста, как пирожок и защипать края. Можно вилкой немного их прижать, чтобы получился узор. Переложить на противень, застеленный пергаментной бумагой.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Отправить в духовку, разогретую до 200 градусов, до золотистой корочки. У меня это заняло примерно 15 минут.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Подавать эти **слойки** лучше горячими, но и в холодной виде они очень вкусные!



open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Приятного аппетита!

Другие рецепты с сыром сулугуни:

Закуска с сулугуни

Бедро индейки с сулугуни

Мегрельские хачапури