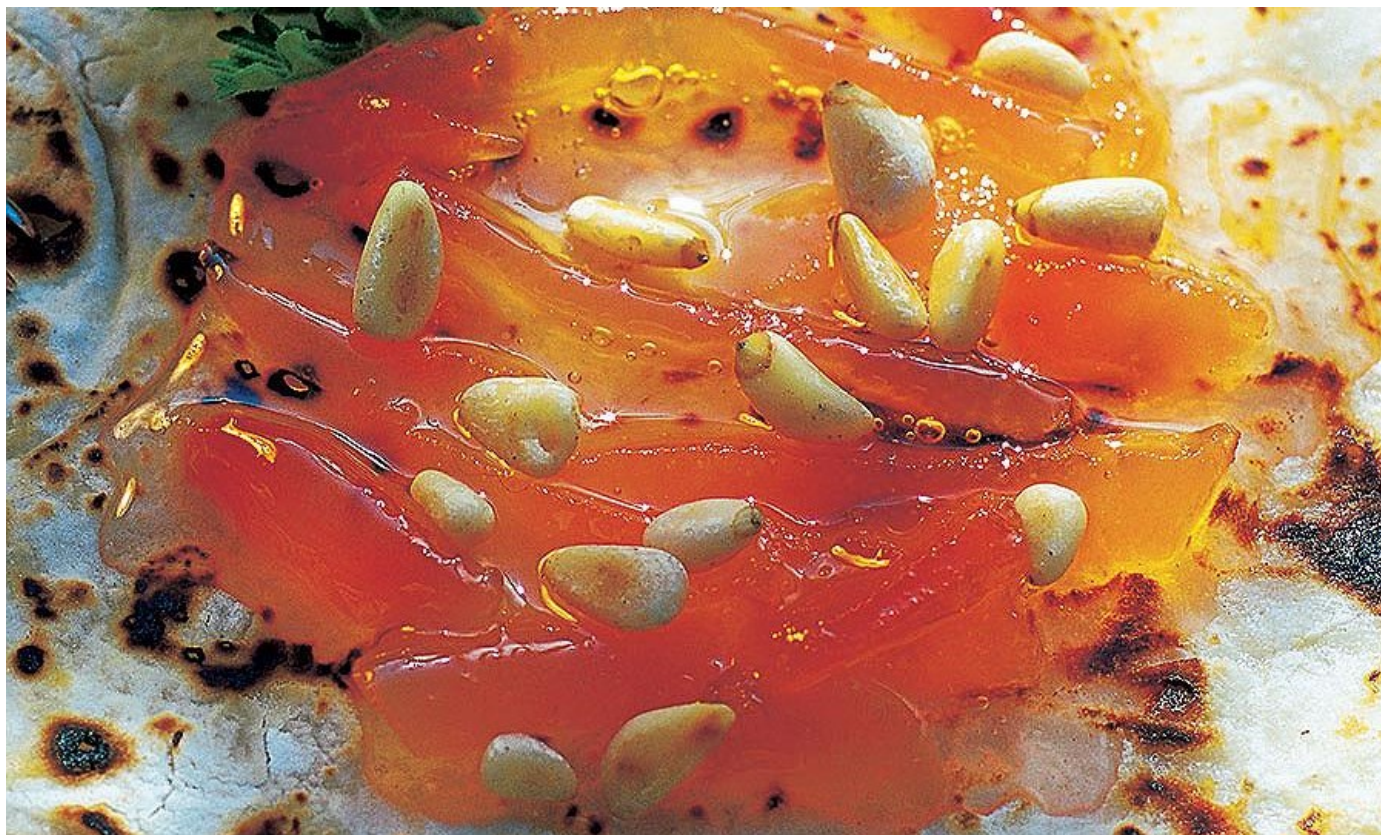


Сфакийские сочни (Лепешки) от Agresco



- 🕒 **Время:**
- 👉 **Сложность:** простой
- 🍳 **Способ:** жарка
- 📅 **Сезон:** круглый год
- ✂️ **Назначение:** горячая закуска

Ингредиенты

- 210 гр. (1½ чашки) мука
- 2 стол. ложки оливковое масло
- 1 щепоть соль
- 120 ml (½ чашки) вода комнатной температуры
- 450 гр. творог или домашний сыр
- мед

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Готовим достаточно мягкое тесто из муки, оливкового масла, соли и воды. Оставляем его «отдохнуть» на ½ часа. Высушиваем творог (или домашний сыр) кухонными бумажными полотенцами (обкладываем его большим количеством бумажных полотенец примерно на 1 час) и отжимаем воду как можно лучше. Режем творог на 10 кусочков, и каждый из них скатываем ладонями в шарик. Делим тесто на 10 частей, и раскатываем каждую из них, чтобы получился большой блин приблизительно 16 см диаметром. Кладем блин на ладонь, в центре его помещаем творожный шарик, складываем блин попалам и с помощью скалки проталкиваем творог к краям, пока не образуется снова плоский блин (лепешка). То же самое проделываем с остальными 9-ю блинами и творожными шариками, посыпая иногда рабочую поверхность небольшим количеством муки. Жарим на сковороде с тефлоновым покрытием примерно 2 минуты каждую сторону.

Сервируем с медом.

Эти лепешки (сочни) хранятся в морозильнике.