

## Ачма из лаваша (ленивая ачма)

Автор: Jaxa

15.12.2010 16:21 -

---



Очень вкусно и сытно.

### Требуемые ингредиенты

- Тонкий лаваш – 6 листов
- Сыр твердых сортов или брынза – 300 гр
- Кефир – 2 стакана
- Яйцо – 1-2 шт
- Масло сливочное – 80 гр

Большую прямоугольную форму смазываем сливочным маслом и выкладываем два лаваша крест на крест. Края должны свисать за борта формы. Остальной лаваш порвать на куски произвольной формы. В стакане кефира размешать яйца, макать куски лаваша в смесь, слегка отжать и в скомканном виде выкладывать в форму. Когда застелите, первый слой посыпьте натертым на крупной терке сыром (брынзой) и повторите слои. Когда кусочки лаваша и сыр закончатся вылейте остатки кефирной смеси по всей поверхности ачмы, накройте свисающими листами и положите по всей поверхности кусочки сливочного масла. Запекайте в нагретой до 160 градусов духовке 25-40 минут.

*Приятного аппетита, JaxaLand.ru*

{comments on}