

Дагестанские чуду с картошкой и сыром

Не знаете, как приготовить дагестанские чуду с начинкой? Сегодня я хочу поделиться с вами пошаговым рецептом чуду с картошкой и сыром с фото! Это очень вкусные лепешки, которые отлично сочетаются со сметаной и чаем! Их можно приготовить на завтрак или перекус, а также дать ребенку в школу или взять на работу на обед!



Ингредиенты

Картошка	6 шт.
сыр адыгейский	300 г
мука	2,5 ст.
кефир	200 мл
сода	1 ч.л.
соль	0,5 ч.л.
сливочное масло	

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Для начала приготовим тесто для чуду с картошкой по рецепту с фото пошагово. Оно готовится очень просто - смешивается мука, кефир и сода.

2 Шаг 2



Делим тесто на 8 частей и скатываем в шарик.

3 Шаг 3



Раскатали шарик в тонкую лепёшку и кладём начинку (начинку можно и больше).

4 Шаг 4



Собирам и залепляем.

5 Шаг 5



Раскатывам аккуратно и очень тонко. Вот так вот необычно готовятся дагестанские чуду с сыром по рецепту с фото пошагово!

6 Шаг 6



Берём сковородку с толстым дном и накаливаем, потом кладём лепёшку и обжариваем с двух сторон без масла.

7 Шаг 7



Сняли лепёшку и смазали сливочным маслом.

8 Шаг 8



Дагестанские лепешки чуду готовы! Приятного аппетита!!!

Надеюсь, мой пошаговый рецепт чуду с картошкой и сыром с фото вам придется по вкусу!