

Лаваш зі сулугуні

Вірменський лаваш з грузинським сулугуні це ще одна весняно-літня закуска без якої не обходиться жодне застілля в Бессарабії. Хрусткий лаваш підпечений на грилю, соковита серединка й м'який розплавлений сир, що заворожує.

Ця проста страва увійшла в кулінарну культуру цього краю від місцевих вірмен, які особливо любляють готувати на відкритому вогні. Лаваш із сулугуні готують дуже по різному і він завжди смачний, особливо коли його готувати на мангалі.

Лаваш — прісний білий хліб у вигляді тонкого коржа із пшеничного борошна, розповсюджений переважно між народами Кавказу. Найпоширеніший тип хліба у Вірменії, Ірані та Азербайджані. Традиційно печеться на внутрішній гарячій стінці печі — тандиру.

Сулугуні — солоний грузинський сир з регіону Самегрело. Так називають грузинські сири, у яких яскраво виражений кисломолочний, трохи солонуватий смак і аромат. Його консистенція повинна бути еластичною і щільною. Як правило, сир неправильної форми, а також відсутня верхня оболонка.

Сулугуні входить до групи розсільних сирів, які є одним з різновидів твердого сиру. Взагалі, розсільні сири вважаються найстарішими сирами, а їх рецептури, відповідно дуже стародавніми. Можливо саме у цьому і прихований увесь смак цієї весняно-літньої страви приготовленої на мангалі.

-
- 500 г свіжого, якомога тоншого лаваша
 - 400-500 г сиру сулугуні
 - 5 спілих помідори
 - 300 мл майонезу
 - 2-3 зубчики молодого часнику
 - 100 г петрушки
 - 100 г кропу чи кінзи
 - 100 г зелені цибулі

Зелень промити, просушити та дрібно нарізати й змішати.

Часник почистити та видавити через прес для часнику до майонезу та

перемішати. До майонезу з часником також можна додати незначну частину зелені.

Сир сулугуні нарізати тонкими скибками або натерти на товстій тертці.

Помідори помити й також нарізати тонкими скибками.

Лаваш, якщо він дуже великий, розрізати на двоє по ширині або на чотири частини, кожну частинку тонко змастити приправленим майонезом.

Викласти на край лавашу по декілька шматків сиру, на нього одразу кілька шматків помідорів та жменю зелені. Загорнути бокові краї лавашу та скрутити його як млинець, надаючи йому великої плоскої форми щоб при запіканні лаваш добре пропікся, а в середині розтопився сир.

Готові лаваші, звісно, можна запікати на сковорідці без додавання жиру, але краще та й смачніше виходить на мангалі. Запікати приблизно по 2-3 хв з кожного боку, бажано по декілька разів, щоб сир у середині розтопився, але й лаваш щоб не підгорів. У цьому і полягає велика майстерність приготування бессарабських страв на вогні. Адже важливо лаваш добре прогріти, щоб тісто стало хрустке, помідори та зелень пустили сік, а сир розплавився.

Цю весняно-літню закуску готують коли усі гості сидять за столом. Адже цю смакоту краще споживати одразу з вогню, у прямому сенсі цього слова, щоб лаваш не набрався вологості від соку помідорів та зелені, а сир не затвердів. Лише так Ви відчуєте смак справжньої гарячої Бессарабії.

Є також і дієтичний варіант лавашу зі сулугуні без майонезу.

При виборі такого варіанту необхідно тертий сир перемішати зі січеною зеленню і часником, викласти на лаваш й трішки полити оливковою олією. Помідори можна додавати за бажанням.



























