

## Гебжалия

### Ингредиенты

- Сыр - 300 г молодой имеретинский
- Творог - 100 г пресный
- Мята - свежая, небольшой пучок
- Мацони - половина стакана
- Соль -



Рейтинг блюда: 5/5

### Процесс приготовления

1

Сыр выложите в кастрюлю, залейте кипятком и держите на тихом огне, пока он не превратится в пластичную массу. Выньте сыр шумовкой, дайте ему стечь. Переложите на доску и раскатайте скалкой, как тесто, в пласт толщиной 5-7 мм.

2

Сверху размажьте творог, смешанный с мелко рубленой мятой. Сверните сыр в плотный рулет, дайте ему полностью остыть и поставьте в холодильник минимум на полчаса.

3

Готовый рулет нарежьте поперек, залейте мацони и дайте настояться минут 20-30. При необходимости чуть посолите, но осторожно: вкус должен оставаться нежным.

---

Приятного вам аппетита :)