

סולוגוני () היא סוג של גבינה דמוית מוצרלה בעלת מליחות עדינה, שמקורה במחוז סמגרלו שבגאורגיה.

רכיבים:

3 ליטר מים
1 ק"ג גבינה לבנה קשה ללא מלח חתוכה בפרוסות
מי מלח (ביחס של 100גרם מלח לליטר מים)

אופן ההכנה:

1. מחממים מים בסיר גדול לחום בינוני (60 מעלות לערך), מסירים מהאש ומוסיפים מייד את פרוסות הגבינה. מחכים קצת, עד שהגבינה תיתרכך.
2. מערבבים היטב ולשים את הגבינה כמו בצק. מותחים את הגבינה לרצועה שאורכה כחצי מטר וכורחים את הרצועה סביב עצמה, כמו שבלול.
3. שמים את שבלול הגבינה בכלי גדול ועמוק ומכסים במי מלח.
4. מאחסנים במקרר.