

Хачапурі по аджарськи

Adżariański chaczapuri



Oferujemy klasyczny przepis z gruzińskiego regionu Adjara z instrukcjami krok po kroku, jak przygotować to niezwykle pyszne danie.

Chaczapuri to danie pochodzące z Gruzji, nie ma jednego przepisu

Składniki

Dla adżariańskiego chaczapuri



<i>Ser imeretyński</i>	<i>125 gramów</i>
<i>Mąka pszenna</i>	<i>100 gramów</i>
<i>Masło</i>	<i>10 gramów</i>
<i>Oliwa z oliwek</i>	<i>1 łyżeczka</i>
<i>Ser Sulguni</i>	<i>70 gramów</i>
<i>Suche drożdże</i>	<i>0,5 łyżeczki</i>
<i>Sól</i>	<i>0,5 łyżeczki</i>
<i>Ciepła woda</i>	<i>50g</i>
<i>Cukier</i>	<i>0,5 łyżeczki</i>
<i>Jajko</i>	<i>1 szt.</i>

Przepis

1

Rozpuść drożdże w letniej wodzie. Osobno wymieszać przesianą mąkę, cukier, sól i wlać do płynu. Wlej olej i zagnieść ciasto. Musisz go ugniatać, aż przestanie kleić się do rąk. Odstaw ciasto na 40 minut.

2

Ciasto rozwałkować na duży owal, na środek wlać połowę każdego sera. Owijamy krawędzie tak, aby powstał wahadłowiec. Wlej do niego resztę sera.

3

Chaczapuri pieczemy w nagrzanym piekarniku przez 15 minut w 180 stopniach.

4

Jajko dokładnie umyć, oddzielić białko od żółtka. Na gotowe chaczapuri położyć żółtko i kawałek masła. Jemy od razu, odrywając kawałki ciasta i maczając w nich maślano-żółtkowe nadzienie.

Smacznego 😊