



Chaczapuri z serem i jajkiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

W tradycyjnym adżarskim chaczapuri, farsz robiony jest z sera imeruli. To odmiana twarogowego sera podpuszczkowego produkowanego ręcznie z niepasteryzowanego krowiego mleka. Jest to biały, bardzo sprężysty ser o wyrazistym smaku. Ponieważ trudno go dostać, jako zamiennik warto wykorzystać różne rodzaje serów, na przykład takie jakie wykorzystaliśmy w poniższym przepisie.

Przygotowanie

Krok 1

Drożdże wymieszać z 3 łyżkami ciepłej (w temp. pokojowej) wody, cukrem i 1 łyżeczką mąki. Odstawić na 15 minut aż drożdże podrosną. Mąkę przesiać do miski, dodać wyrośnięty zaczyn drożdżowy, resztę wody, oliwę, pół łyżeczki soli i zacząć wyrabiać ciasto przez ok 5 -7 minut. Gotowe ciasto włożyć do miski, przykryć kuchenną ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na około 45 minut. Po tym czasie wyjąć ciasto z miski i ponownie zagnieść, odstawić na 30 minut.

Krok 2

Obydwa sery zetrzeć na tarce, dodać do nich pokruszony na drobne kawałki twaróg, zamieszać. Wyrośnięte ciasto podzielić na porcje. Placki uformować w dłoniach w kształt widoczny na zdjęciu. W środku zrobić małe wgłębienie. Ułożyć w nim sery, umieścić na blaszce do pieczenia.

Krok 3

Włożyć do piekarnika na około 15 - 20 minut. Temperatura 225°C. 5 minut przed końcem pieczenia wyciągnąć placek, jajko rozbić w misce i oddzielić żółtko. Przełożyć białko a na środek położyć żółtko i dodać odrobinę masła. Zapiekać przez parę minut. Najsmaczniejsze jest podane na gorąco. Smacznego!

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Ciasto:

- 500 g mąki pszennej tortowej typ 400 lub 450
- 7 g świeżych drożdży
- 300 ml lekko ciepłej wody
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 2 łyżki oliwy lub oleju rzepakowego

Nadzienie:

- 100 g sera mozzarella Mlekpól
- 100 g sera Kurpiowskiego Mlekpól
- 100 g twarogu tłustego Mazurski Smak
- 1 jajko