Chaczapuri imeretyńskie

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni
Czas przygotowania: 5 min
Liczba porcji: 4
Czas smażenia: 15 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować ciasto: do dzbanka nr 1 z nożem wsypać 250 g mąki, 0,5 łyżeczki sody 0,5 łyżeczki soli i 0,5 łyżeczki cukru. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, wymieszać – czas 15 sekund, prędkość 3.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę, do mąki dodać 200 g gęstego jogurtu. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, wymieszać – czas 15 sekund, prędkość 4.

Krok 3 - Dalej wyrabiać ciasto – wyrabianie ciasta – czas 3 minuty, prędkość 2.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż.

Krok 5 - Przygotować farsz: W dzbanku nr 2 założyć nóż, włożyć 200 g sera mozarella pokrojonego na kawałki ok. 2 cm. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, posiekać ser – czas 10 sekund, prędkość 10.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, do startego sera włożyć 200 g pokruszonego greckiego sera feta, wbić 1 jajko. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, wymieszać masę - czas 20 sekund, prędkość 3. Farsz powinien mieć konsystencję twarogu.

Krok 7 - Ciasto na chaczapuri wyłożyć na stolnicę lub blat, krótko wyrobić. Podzielić ciasto na 4 jednakowe części, uformować z ciasta kule. Z każdej porcji, za pomocą wałka lub dłońmi formować okrągłe placki grubości ok. 1,5 cm, w miarę konieczności

podsypując lekko mąką.

Krok 8 - Farsz wyjąć z naczynia, podzielić na 4 jednakowe części, z farszu uformować kule.

Krok 9 - Na środku każdego placka ułożyć kulę farszu, zawinąć farsz w ciasto tak, aby nadzienie nie wydostało się poza ciasto. Tak przygotowane chaczapuri bardzo delikatnie rozwałkować na grubość ok. 1,5-2 cm.

Krok 10 - Na patelni rozgrzać olej. Delikatnie przekładać placki na patelnię i smażyć na złoty kolor z obydwu stron. Wykładać na ręcznik papierowy aby osączyć nadmiar tłuszczu. Gorące chaczapuri przed podaniem posmarować masłem.

Wskazówki :

Zamiast twardej mozarelli i fety można użyć niedojrzewającego sera podpuszczkowego, np. typu korycińskiego, sera owczego, bryndzy itp.

Farsz można dodatkowo doprawić czosnkiem, ziołami, papryką.

Chaczapuri można przygotować większe – z podanej ilości przygotować tylko 2 duże placki.