

Chačapuri



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 2

3654 kalorií , **12 g** cukrů , **175 g** tuků , **136 g** bílkovin

Autor: Luci E

Odkaz: <https://srecepty.cz/chacapuri>

Příprava

1. Těsto (mouku, mléko, vejce, máslo a sůl) vypracujeme ručně vařečkou nebo v robotu či v domácí pekárně. Necháme nakynout. 2. Balkánský sýr rozdrobíme, mozzarellu nakrájíme na kostičky a oba sýry promícháme se lžící másla. 3. Nakynuté těsto rozdělíme na poloviny. 4. Jednu část těsta zploštíme a rukama roztáhneme na placku. Navršíme na ni polovinu náplně a zabalíme jako velkou buchtu. Položíme spojem na plech s papírem na pečení a rukama opatrně pomalu rozmačkáváme na co největší placku. 5. Potřeme ji žloutkem rozmíchaným s mlékem a vložíme do trouby vyhřáté na 250°C. 6. Pečeme do zezlátnutí, 10-15 minut. 7. Ihned po vytažení z trouby potřeme máslem. 8. Druhou část těsta zpracujeme stejným způsobem.

Tip k receptu

Těsto také můžeme dát zabalené ve fólii do ledničky a druhou placku upéct až další den. - úspěch do velké míry souvisí s tím, jak dobře se vám podaří vytvarovat placku – je potřeba trefit stejně silné vrstvy těsta na obou stranách - nešetřete na sýru – čím víc se vám ho do těsta podaří uzavřít, tím bude chačapuri lepší - chačapuri nepečte zbytečně dlouho – vysušíte ho a budete z něj mít suchou buchtu - nepodceňujte potřetí máslem ke konci, jen tak bude chačapuri krásně vláčné - pokud chcete mít chačapuri

Ingredience

- 500 g hladká mouka
- 150 ml mléko
- 3 ks vejce
- 60 g máslo
- 1 lžička sůl
- 20 g droždí (kvasnice) nebo 5 g instantního droždí
- 280 g balkánský sýr
- 140 g Mozzarella
- 1 lžíce másla
- 1 ks žloutek
- 1 lžíce mléka
- kousek másla

Kategorie

Obyčejný den, Gruzínská, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce

nadýchanější, vynechte přiklopení poklicí na konci
- experimentujte se směsí sýrů!

