

Co na obiad: Gruzińskie chaczapuri wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Chaczapuri:

mąka	500 g
drożdże	25 g
kwaśna śmietana 18%	150 mililitrów
mleko	200 ml

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

żółtko jaja

masło

Chmeli-suneli:

kolendra	1 łyżeczka
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1/4 łyżeczki
cząber	1 łyżeczka
bazylia	1 łyżeczka
natka pietruszki	1 łyżeczka
majeranek	1 łyżeczka
koper włoski	1 łyżeczka
Liść laurowy suszony Prymat	5 liści
Szafran nitki Prymat	1 opakowanie

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

Satsebeli:

pomidory	4 szt.
czosnek	3 ząbki
cukier	1 łyżeczka
oliwa	
chmeli-suneli	4-5 łyżeczek
świeża kolendra	1 pęczek
bazylia świeża	12-15 liści
Nadzienie:	
mozzarella	250 g
ser manouri	250 g
ser feta	250 g
świeża kolendra	1 pęczek

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże łączymy z ciepłą mieszanką śmietany i mleka, dodajemy cukier oraz 4 łyżki mąki, dokładnie mieszamy i odstawiamy na 10-15 minut, do wyrośnięcia drożdży. Zaczyn dodajemy do posolonej mąki i wyrabiamy ciasto przez ok. 10 minut, po czym zostawiamy na 20-30 minut do wyrośnięcia.

W międzyczasie do moździerza wsypujemy wszystkie przyprawy do przygotowania chmeli-suneli i rozcieramy tak by powstał jednolity proszek. Następnie na rozgrzanej oliwie podsmażamy czosnek, dodajemy pomidory, cukier oraz chmeli-suneli i gotujemy ok. 10 minut. Kiedy sos się zredukuje dodajemy do niego posiekaną kolendrę, bazylię oraz przyprawę chmeli-suneli jeżeli potrzeba.

W misce za pomocą widelca łączymy mozzarellę, ser manouri, fetę oraz kolendrę.

Kiedy ciasto nam wyrośnie, rozwałkujemy kawałek wielkości dłoni w kształt prostokąta, ciasto powinno mieć grubość ok. 0,5 cm. Z rozwałkowanego ciasta formujemy łódeczkę, rogi zawijamy do 1/3 wysokości ciasta z obu stron, a końcówki łączymy.

Ciasto przekładamy na podsyaną mąką deskę, nadziewamy farszem i pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 230°C przez 15 minut. Po wyłączeniu z piekarnika robimy wgłębienie w nadzieniu, w które wkładamy żółtko. Rogi smarujemy masłem i pieczemy jeszcze minimum 2 minuty, lub do momentu aż żółtko zetnie się tak jak lubimy.

Chaczapuri dekorujemy świeżą kolendrą i podajemy z sosem satsebeli.