

Doradca Smaku IV: Domowe gruzińskie chaczapuri z serami, odc. 4



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki

śmietana 18 proc	200 ml
masło	50 g
Koperek suszony Prymat	do smaku
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	do smaku
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	do smaku

Ciasto na naleśniki

woda	150 ml
mleko	75 ml
drożdże	40 g świeżych
olej rzepakowy	100 ml
mąka pszenna	500 g
cukier kryształ	1 łyżka

Farsz

ser biały półtłusty	200 g
bryndza	200 g
Cebulka smażona Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ciasto na naleśniki: w misce z ciepłą wodą i mlekiem rozpuszczamy drożdże. Wlewamy olej i całość przekładamy do miski z mąką. Dodajemy cukier oraz sól i zagniatamy ciasto. Przygotowane ciasto przykrywamy i odstawiamy do wyrośnięcia na ok. 20 minut.
- KROK 2 Farsz: biały ser łączymy z bryndzą. Dodajemy do smaku roztarte w moździerz ziarna kolorowego pieprzu, koperek suszony, sól oraz cebulkę smażoną.
- KROK 3 Wyrośnięte ciasto dzielimy na 2 części i kształtujemy z nich kule. Jedną kulę ciasta wałkujemy na stolnicy, tak aby środek został grubszy, a brzegi cieńsze. Na środek nakładamy połowę farszu, a następnie składamy boki do środka, dokładnie zlepiamy i odwracamy naleśnik na drugą stronę. Powtarzamy czynność z drugim kawałkiem ciasta.
- KROK 4 Placki smażymy na suchej patelni na średnim ogniu. Placki są gotowe gdy ciasto zrumieni się i będzie chrupkie. Naleśniki przekładamy na talerze, a ich wierzch smarujemy masłem i oprószamy rozdrobnionym pieprzem kolorowym i solą.
- KROK 5 Podajemy z gęstą śmietaną.