

Gruzijski kruh sa sirom/chachapuri

Vrijeme pripreme: 90 min

Broj porcija: 6

Sastojci:

mlijeko kravlje 300 ml

Kravlji sir 80 g

Jaja kokošja 1 komada

Brašno glatko 1 kg

masti maslac 50 g

kvasac suhi 1.5 žlica

svi začini sol 1 žlica

Priprema:

1. Zagrijte 300 ml vode ili mlijeka na 35 stupnjeva Celzijusa I dodajte u zdjelu. Umiješajte kvasac.
2. U posudi pomiješajte 600 g brašna, kvasac, mlijeko I sirovo jaje. Tijesto oblikujte u kuglu, pokrijte zdjelu folijom I ostavite na toplom mjestu 2 h da se tijesto digne.
3. Pomiješajte sve sastojke za punjenje, a tijesto odvojite u 4 kuglice iste veličine. Svaki komad tijesta spljoštite u kružni oblik I dodajte ¼ punjenja. Omotajte tijesto oko punjenja I stisnite vrh. Pecite na 200 stupnjeva Celzijusa dok tijesto ne postane zlatno-smeđe boje.

Posluživanje:

Površinu tijesta premažite maslacem I poslužite vruće.

Savjet:

Začinite po ukusu.