

Acharuli Khachapuri



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Za tijesto:

- **3 šolje (od 2 dl)**brašna
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šecera
- **1 vrecica** instant kvasca
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **oko 1,5 šolja** tople vode

Za fil:

- **2 šolja** mladog sira (može i feta)
- **parce** sira tipa gouda
- **parce** putera
- jaja

Priprema

Od brašna (ja sam radila kombinaciju običnog i integralnog brašna), soli, šecera, kvasca, ulja i vode zamijesiti tijesto. Ostaviti na toplom da se odvostruci. Od tijesta oblikovati 3-4 loptice. Svaku lopticu ovalno razvaljati. Premazati sirom, ali rubove ostaviti slobodne...

..zatim, zavrnuti rubove tijesta, da se dobije oblik lae.

Možete tijesto razvaljati i kao pizzu, pa premazati sirom...to je, onda, Imeruli Khachapuri.

Preko naribati malo goude, pa peci na 220 C oko 15 minuta. Izvaditi iz pecnice, pa u svaku "laicu" staviti po jedno jaje. Vratiti u pecnicu i peci još nekih 5 minuta.

Gotovo premazati puterom, pa nakon par minuta poslužiti!

Savet

Khachapuri je tradicionalno gruzijsko jelo; pecivo sa sirom. U gruzijskim regijama postoje različite inačice ovog peciva, pa je tako Acharuli Khachapuri u obliku brodia, sa dodatkom jaja...