



[STRONA GŁÓWNA](#) • [PRZELICZNIK KULINARNY](#) • [KONTAKT](#) • [O MNIE](#) • [KONKURSY](#)

Chaczapuri – zapiekany placek z serem

BY [JAK SMAKUJE](#) // 29 STYCZNIA 2015 // [3 KOMENTARZE](#)

Chaczapuri – czyli tradycyjny, gruziński zapiekany placek z dodatkiem sera i przypraw, to rewelacyjna w swej prostocie i smaku przekąska. Tradycyjne Chaczapuri w Gruzji wypiekane jest w piecu opalonym drewnem, podobnie jak pizzę. Te chlebki są idealne jako przekąska, imprezowa zagryzka, czy zwykła kolacja w innym stylu.

Chaczapuri jest po prostu pyszne! :-)



Chaczapuri – czyli zapiekany placek z serem

ilość: 3 – 4 placki (w zależności od wielkości), czas: 30 minut

Składniki na ciasto:

- o 320 g mąki (2 szklanki i 2 łyżki) + do podsypywania
- o pół łyżeczki soli
- o pół łyżeczki cukru
- o 1/4 łyżeczki sody
- o 330 ml maślanki lub gęstego jogurtu naturalnego (typu grecki)

Farsz:

- o 300 g tartej mozzarelli (lub innego łagodnego sera)
- o 2 jajka
- o 4 ząbki czosnku

Szukaj ... Szukaj

ZALOGUJ *się*

Nazwa
użytkownika

Hasło

Zaloguj się

- Zapamiętaj mnie
[Zapomniałeś hasło?](#)
[Zarejestruj się](#)

przepisy

[ŚNIADANIA I KOLACJE](#)

[PRZEKĄSKI I PRYZSTAWKI](#)

[CIASTA I DESERY](#)

[DANIA GŁÓWNE](#)

[DOMOWA PIEKARNIA](#)

[ZUPY I KREMY](#)

tagi

[białe wino](#) [cebula](#) [ciecierzwa](#) [cukinia](#) [curry](#)

[cynamon](#) [czekolada](#) [czosnek](#)

[drożdże](#) [dynia](#) [grostek](#) [zielony](#) [jajka](#) [kaimak](#)

[kakao](#) [kawa](#) [kielbasa](#) [kukurydza](#) [kurczak](#)

[kurki](#) [makaron](#) [marchew](#) [mascarpone](#)

[masło](#) [miód](#) [mięso](#) [mielone](#) [mleko](#)

[mąka](#) [mąka pełnoziarnista](#) [ogórek](#)

[kiszony](#) [orzechy](#) [parmezan](#) [pieczywo](#)

[pomidory](#) [powidła](#) [peczak](#) [płatki owsiane](#)

[ryż](#) [sezam](#) [sos sojowy](#) [szynka](#) [truskawki](#)

[ziemniaki](#) [śmietana](#) [kremówka](#)

[żółtka](#) [żółty ser](#)

NAJNOWSZE *wpisy*

- o 2 łyżki posiekanej kolendry lub zielonej pietruszki
- o 1/4 łyżeczki soli

Przygotowanie:

Ciasto: W misce mieszamy suche składniki, dolewamy maślanke/jogurt i mieszamy. Ciasto będzie dość rzadkie – ale takie ma być. Miskę przykrywamy folią spożywczą i odstawiamy.

Farsz: Wszystkie składniki łączymy dokładnie ze sobą w drugiej misce.

Błat obsypujemy obficie mąką i wylewamy 1/4 (lub nieco więcej – jeśli chcemy otrzymać 3 placki) ciasta, wierzch posypujemy mąką i rozwałkowujemy na cienki placek. Jeśli ciasto jest zbyt rzadkie – możemy to zrobić rękoma. Na środku nakładamy 1/4 nadzienia (lub odpowiednio więcej), a boki placka składamy do środka tak, by przykryć cały farsz. Powstały placek możemy delikatnie rozwałkować na grubość 1 cm, choć ja robię to dopiero na patelni – łatwiej jest przenieść grubszy placek.

Smażymy po kilka minut z obu stron, na niewielkim ogniu, na suchej patelni – rozgrzewając ją uprzednio, dzięki czemu Chaczapuri nie przyklei się do dna patelni. Rozplaszczamy placek palcami, jeśli wcześniej go nie rozwałkowaliśmy. Tak samo postępujemy z resztą ciasta. Najlepiej smakują na świeżo – jeszcze ciepłutkie z dodatkiem oliwy z oliwek!

Smacznego :-)

Moja rada: Chaczapuri można przygotować wcześniej, jeśli chcemy podać je jako przystawka na imprezę, a uniknąć stania przy kuchni w obecności zaproszonych gości. Wystarczy odgrzać je w piekarniku tuż przed podaniem.



[Pęczotto z kurczakiem, jarmuzem i suszonymi pomidorami](#)

[Ciasto Bounty](#)

[Najlepsze chrusty – faworki](#)

[Kostka czekoladowo – owocowa](#)

[Salatka hawajska – ryżowo ananasowa](#)

[Bułki razowe z płatkami owsianymi](#)

[Salatka warstwowa z serem i szynką](#)

[Bułeczki na serku wiejskim](#)

[Puszysty mus czekoladowy](#)

[Podsumowanie akcji "Walentynkowe menu"](#)

NAJWYŻEJ OCENIANE



[Chleb razowy wieloziarnisty](#)



[Ciasto marchewkowe z kremem ka...](#)



[ŚWIĄTECZNY KONKURS](#)



[Ciasto piernikowe z kremem dyn...](#)



[Ciasto cytrynowe](#)



[Tort czekoladowo - kawowy](#)



[Rozgrzewająca zupa z ciecierzycy...](#)



[Sałatka grecka z pęczakiem](#)



[Pyszna i zdrowa pieczona owsia...](#)



[Bułki razowe z płatkami owsian...](#)



♥ [DODAJ DO ULUBIONYCH](#)

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

Oceń przepis (11 Głosy)

TEN WPIS ZOSTAŁ OPUBLIKOWANY [INNE WYPIEKI](#), [PRZYSTAWKI I KANAPECZKI](#), [ŚNIADANIA I KOLACJE](#) I OTAGOWANY [CZOSNEK](#), [MAKA](#), [MOZZARELLA](#).

NAWIGACJA

[← Tarta snikersowa](#)

[Pyszna i zdrowa pieczona owsianka →](#)

3 COMMENTS



[Ania - Kto ugości moich gości?](#) says:
Fajny zamiennik pizzy, muszę wypróbować!

11 lutego 2015 at 09:54

[Odpowiedz](#)



Weronika says:
Ja również nie miałam okazji jeść tego przysmaku, ale nic straconego! Planuję nadrobić to jak najszybciej :)

10 lutego 2015 at 18:14

Powered by [RatingWidget](#)