

Chaczapuri

Składniki:

- Kefir – 300 ml
 - Jajko - 1 szt
 - Sól – 1 łyżeczka
 - Cukier -1 łyżeczka
 - Olej – 3 łyżka
 - Mąka – 450 g
 - Proszek do pieczenia – 10g
-

- Ser żółty – 300g
- Jajko – 1 szt
- Sól, pieprz do smaku

Przygotowanie:

Kefir, jajko, sól, cukier, olej umieścić w misce i zmieszać. Dodać mąkę i proszek do pieczenia i zagnieść. Odstawić na 10 min.

W tym czasie zetrzeć ser, dodać jajko, sól, pieprz, przyprawy, zmieszać i podzielić na 4 części.

Ciasto podzielić na 4 części, każdą rozwałkować na placki tak, aby krawędzie były cieńsze. Wsypać na nie część sera, zamknąć i ponownie rozwałkować. Piec na rozgrzanej patelni, na średnim ogniu, pod przykryciem. Jak spód się przyrumieni obrócić na drugą stronę i jeszcze chwilę piec. Placek w tym czasie napęcznieje od środka. Ściągnąć z patelni i można przesmarować z zewnątrz masłem.