



**Ania Gotuje**  
Tylko najlepsze przepisy

## Chaczapuri

Czas przygotowania: 20 minut

Czas wyrastania ciasta łącznie: 1 godzina 30 minut

Czas pieczenia: 22 minut

Liczba porcji: 4 duże chaczapuri

W 1 chaczapuri:

Wartość energetyczna ..... 930 kcal


Dieta: wegetariańska

### Składniki na ciasto do chaczapuri

- ☐ 500 g mąki pszennej tortowej lub do pizzy - połowę opakowania o wadze 1 kg
- ☐ 7 g drożdży instant - mała saszetka
- ☐ 300 ml lekko ciepłej wody
- ☐ po łyżeczce soli i cukru
- ☐ 2 łyżki oliwy lub innego oleju roślinnego

### Składniki na farsz do chaczapuri

- ☐ 200 g sera żółtego (u mnie pół na pół gołda i cheddar)
- ☐ 200 g sera feta
- ☐ 200 g sera ricotta
- ☐ 4 dowolnej wielkości jajka
- ☐ szczypiorek, natka pietruszki lub kolendra
- ☐ 40 g masła - ja pomijam

 Ukryj zdjęcia

## Chaczapuri

Szklanka ma u mnie pojemność 250 ml.

Jeśli trzymasz jajka w lodówce, to wyjmij je wcześniej by nabrały temperatury pomieszczenia.

Z podanej ilości składników zrobisz cztery bardzo duże chaczapuri.

Pieczenie: 220 stopni, środkowa półka z opcją pieczenia góra/dół.

Czas pieczenia: około 20-25 minut

Kalorie policzone zostały na podstawie użytych przeze mnie składników. Jest to więc orientacyjna liczba kalorii liczona na podstawie produktów, których użyłam w danym przepisie. Przed szykowaniem chaczapuri polecam przeczytać najpierw cały przepis, by odpowiednio wcześniej przygotować wszystkie składniki. Z podanej ilości składników otrzymasz cztery spore chaczapuri, którymi śmiało naje się sześć osób. Jestem w stanie zjeść całe chaczapuri, ale muszę być naprawdę bardzo głodna 😊

Zapraszam po przepis na moją ulubioną wersję na Chaczapuri adżarskie. Oryginalnie farsz szykowany jest z sera imeruli. To odmiana twarogowego sera podpuszczkowego. Produkuje się go ręcznie z niepasteryzowanego krowiego mleka. Jest to biały, bardzo sprężysty ser o wyrazistym smaku. Nadal jednak ciężko go u nas dostać, więc szykuję zazwyczaj mieszankę kilku innych serów. Do zrobienia farszu używam mieszanki serów: ricotta, feta, mozzarella lub klasyczny żółty ser. Bardzo dobrze sprawdza się też ser koryciński oraz mieszanka mozzarelli i np. bryndzy.

## Chaczapuri przepis

Do zrobienia chaczapuri używam takiego samego przepisu jak na ciasto do pizzy. W dużej misce umieść wszystkie składniki na ciasto drożdżowe: 500 gramów mąki pszennej tortowej lub do pizzy typ. 00; 7 gramów drożdży suszonych instant; 300 ml lekko ciepłej wody; 2 łyżki oliwy lub innego oleju roślinnego; po łyżeczce soli i cukru. Ciasto wyrabiaj ręcznie lub mikserem z hakami do ciasta drożdżowego przez minimum 10 minut. Powinna powstać z niego zwarta kula odchodząca w całości od brzegów miski. Długie wyrabianie ciasta jest w tym przepisie kluczowe.

Kulę ciasta zostaw w misce przykrytej wilgotną ściereczką na 60 minut. Miskę z ciastem umieszczam często w lekko nagrzanym piekarniku. Ustawiam wcześniej temperaturę do 35 stopni. Po kilku minutach wyłączam piekarnik, uchylam też drzwiczki pieca i umieszczam w cieple miskę z ciastem do wyrośnięcia. Po godzinie ciasto powinno potroić swoją objętość. Po tym czasie wyjmij ciasto na blat lekko obsypany mąką i ponownie wyrabiaj je chwilę, a następnie uformuj w kulę.

Ciasto podziel na cztery w miarę równe kawałki. Każdy kawałek ciasta uformuj w dłoniach w zgrabną kulę. Umieść je obok siebie na oprószonym mąką blacie/dużej desce i przykryj ściereczką bawełnianą. Po 30 minutach leżakowania w ciepłym i nieprzewiewnym miejscu ciasto ponownie się napuszy i ładnie urośnie.

*Porada:* Ciasto można też podzielić na sześć kawałków, by otrzymać trochę mniejsze chaczapuri.

W trakcie drugiego wyrastania ciasta przygotuj sobie sery, których użyjesz do farszu. Jak napisałam już wcześniej, najlepszy byłby ser gruziński imeruli. Można go zastąpić serem korycińskim w połączeniu z mozzarellą i np. serem ricotta lub serem labneh. Można też użyć

bryndzy i ricotty. Tak naprawdę można całkowicie dowolnie mieszać ze sobą kilka różnych typów sera. Osobiście bardzo lubię mieszankę ostrzejszego żółtego sera, sera feta i ricotty, ponieważ łączę tu ze sobą wyrazisty ser żółty, słoną fetę i delikatną ricottę.

Żółty ser ścieram na tarce i trzymam w osobnej miseczce. Używam zazwyczaj sera gouda w połączeniu z serem cheddar (łącznie około 200 gramów). W drugiej miseczce łączę pokruszony ser seta (200 gramów) i ser ricotta (200 gramów).

Każdą kulę ciasta rozwałkuj na placek grubości około 5 mm (może być też trochę cienie lub grubiej). Na placki wyłóż po porcji tartego sera, a następnie podwiń ciasto z obu stron, by zostawić wolny środek (jak na zdjęciach poniżej).

Górze zwijaj do siebie iłącz. Tak samo zrób z dołem, by powstał kształt łódki.

Środek każdej łódki wypełnij farszem z sera ricotta i fety. Warto podzielić sobie wcześniej ten farsz na cztery równe porcje.

*Porada:* Jest bardzo dużo sposobów na formowanie łódki z ciasta z dodatkiem farszu. Gruzinijskie gospodynie nie używają zazwyczaj wałka, tylko rozciągają ciasto za pomocą dłoni. Ich placek nie jest też taki cienki, a ilość farszu bywa imponująca. Jeśli masz ochotę na to, by inaczej uformować swojej łódki chaczapuri, to możesz też wzdłuż placka wyłożyć cały farsz (łączysz wszystkie sery razem) a następnie zlepić ciasto jak ogromnego pieroga. Takiego "pieroga" odwracasz na drugą stronę, zaś środek rozcinasz wzdłuż (ale nie po całości) ostrym nożem. Brzegi delikatnie rozchyl (zwijaj) boki, by utworzyć okienko z widocznym farszem.

Surowe chaczapuri przekładaj na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Na jedną blaszkę kładę dwie sztuki, pozostałe dwie czekają w tym czasie na desce. Blaszkę z chaczapuri przykryj delikatnie czystą ściereczką bawełnianą, by spokojnie wyrastały lub tylko odstaw je na bok w nieprzewiewne miejsce na około 20 minut. Można w tym czasie zacząć nagrzewać piekarnik. Przypominam, że ustawiamy 220 stopni, środkowa półka z opcją pieczenia góra/dół.

*Porada:* Dwie oczekujące sztuki chaczapuri mogą w tym czasie leżeć sobie w chłodniejszym pomieszczeniu pod przykryciem i spokojnie czekać na swoją kolej pieczenia. Jeśli dasz radę, to możesz też spróbować zmieścić wszystkie cztery sztuki na jednej blaszce. Raczej będą się one ze sobą stykać, więc zapewne zlepią się ze sobą podczas pieczenia.

Blaszkę z wyrośniętymi lekko chaczapuri umieść w nagrzanym piekarniku (220 stopni, środkowa półka z opcją pieczenia góra/dół). Chaczapuri piecz tak 15-20 minut, aż zrobią się lekko rumiane. Ostrożnie wyjmij blaszkę z piekarnika i na środek farszu wyłóż po jednym surowym jajko. Blaszkę ponownie umieść w piecu na ostatnie pięć minut pieczenia (lub trochę dłużej), by białko w jajkach się ścięło, a ciasto jeszcze mocniej zarumieniło.

Tradycyjnie, w tym momencie wykładasz też na farsz (razem z jajkiem) po około 10 gramów masła. Zazwyczaj jednak pomijam dodawanie masła, ale jest to jak najbardziej wskazane.

*Porada:* Polecam rozbić jajka wcześniej i trzymać je w małych miseczkach. Masz wówczas pewność, że do chaczapuri przekładasz jajko z nienaruszonym żółtkiem.

Po upieczeniu pierwszej blaszki z chaczapuri, możesz od razu piec drugą turę. Upieczone chaczapuri podaję zazwyczaj same, z solidną porcją siekanego szczypiorku. Bardzo dobra będzie też natka pietruszki oraz kolendra.

Do chaczapuri podaje się zazwyczaj sos adżika. Zrobisz go w bardzo prosty sposób. Wystarczy zmiksować razem marynowane w oleju papryki, papryczki chili, oraz czosnek z oliwą. Do tego jeszcze sól i pieprz do smaku. Proporcje są całkowicie dowolne i zależą tylko od tego, jaka wersja sosu najbardziej Ci pasuje. Oczywiście przepis na chaczapuri jest tak uniwersalny i w jakimś stopniu podobny do pizzy, że pasują tu też sosy pomidorowe oraz sosy na bazie jogurtu z czosnkiem, kolendrą, czy też bardziej orzeźwiającą miętą. Wszelkie sałatki z oliwkami i papryką również są mile widziane.

Oprócz pokazanego wyżej chaczapuri adżaruli istnieje też kilka innych rodzajów chaczapuri. Postaram się niedługo uzupełnić przepis również o chaczapuri imeruli (okrągły placek z nadzieniem serowym w środku). Prawdopodobnie pokażę też jak zrobić kubdari, czyli chaczapuri z regionu Swanetii z farszem z mięsem mielonym. Wypróbuj też mój przepis focaccia z rozmarynem. Polecam sprawdzić także jak zrobić domowe pampuszki czy doskonały cebularz. Smacznego.

### **Dziękuję za wspólne gotowanie.**

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania

---

#### **Ustawienia dotyczące prywatności i plików cookie**

Zarządzana przez Google. Zgodność z zasadami TCF organizacji IAB. ID platformy: 300

---