

# Gruzínské chačapuri

Na gruzínskou sýrovou placku *chačapuri* neexistuje jediný recept - v každém koutě Gruzie se tato pochoutka připravuje jinak. Imeretijské chačapuri jsou kulaté; mingrelské chačapuri jsou také kulaté, ale pokryté sýrem (*suluguni*); adžarské chačapuri jsou pečené ve tvaru lodičky a plněné vejcem; račanské chačapuri jsou kulaté, s fazolovou náplní vařenou s račanskou slaninou.



18. 9. 2022



Kutaisi - pražská restaurace. Chačapuri po adžarsku (2018).



Cháčapuri je oblíbené na celém Kavkaze, zde v restauraci Taverna v Jerevanu. Základem je nekynuté těsto (i když v některých variantách se kvasnice používají) plněné sýrem a vejcem.

Suroviny:

- 400-500 g pšeničné mouky
- 2 dl vody
- 1 lžička cukru
- 1/4 lžičky soli
- trochu kvasnic
  
- 500 g tvrdého sýra, nejlépe imeretinského 😊
- 1 vejce
- 30 g másla

Nejprve je třeba připravit těsto: z mouky, droždí, soli a cukru a nechat 1 hodinu odpočinout. Těsto se pak vyválí a do středu se dá rozdrobený sýr s máslem. Takto vyrobené *cháčapuri* se může péct v troubě i na pánvi.

From:  
<https://kucharka.cesty.in/> - Kuchařka

Permanent link:  
[https://kucharka.cesty.in/gruzinske\\_chacapuri](https://kucharka.cesty.in/gruzinske_chacapuri)

Last update: **2024/07/20 19:31**

