



przepisy.pl

# Chaczapuri - zapiekanka gruzińska

 60 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- jajko - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- mleko - 0.5 szklanek
- mąka - 2 szklanki
- masło - 2 łyżki
- ciasto:
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- farsz:
- ser biały tłusty - 500 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Czosnek posiekaj, dodaj do sera wraz z jajkiem, masłem, solą i pieprzem. Wszystko dokładnie wymieszaj.
2. Z mąki, jajka i mleka wyrób ciasto.
3. Podziel na 4 części i każdy kawałek rozwałkuj na wielkość patelni.
4. Ułóż pierwszy placek i skrop oliwą. Przelóż drugim plackiem i wyłóż masę serową.
5. Przykryj trzecim plackiem i skrop oliwą. Połóż czwarty placek. Sklej brzegi placków.
6. Rozgrzej oliwę na patelni i przypiecz ciasto z obu stron na rumiano.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)