



Gruzínský sýrový koláč (khachapuri) a kuře s cibulí a rajčaty (chakhokhbili)

Ingredience

- 5 g MAGGI Harmonie chutí
- 250 g hladká mouka
- 20 g pekařské droždí
- 1 lžíce cukr
- 50 g máslo
- 40 g bílý jogurt
- 100 g Mozzarella
- 200 g Brynza
- 1 větší vejce
- 2.1 g kmín
- 1 špetka černý pepř
- 2 kuřecí prsa
- 1 Feferonky
- 50 g čerstvý koriandr
- 15 g česnek
- 200 g cherry rajčátka
- 140 g cibule
- 20 g slunečnicový olej
- 1 g černý pepř
- 4 g olivový olej

Postup

1. Chačapuri – gruzínský chléb se sýrem: Smíchejte droždí s teplou vodou a nechte pět minut odsát aby se droždí aktivovalo. Poté postupně přidejte k mouce spolu s cukrem. Přidejte jogurt nebo podmásolí a pokud je těsto příliš husté, postupně přilévejte teplou vodu. Těsto důkladně prohnětejte v míse, přidejte máslo rozpuštěné v pánvi, poté přendejte na prkénko, které předem posypte moukou, dokud se ingredience důkladně nespojí a nezíská nadýchanou jemnou konzistenci.
2. Těsto dejte na teplé místo vykynout a přikryjte jej utěrkou, aby nevyschlo.
3. Do mísy dejte nadrobenou brynzu a nadrobno nakrájenou mozzarellu a důkladně promíchejte s vejcem, pepřem a mletým kmínem.
4. Vykynuté těsto rozdělte na části a vyválejte na velké kulaté koláče o tloušťce 1 cm. Náplň rovnoměrně rozetřete na každý dort. Kolem okrajů těsta udělejte zářezy a položte je přes náplň. Aby se lépe lepilo, můžete okraje potřít vodou nebo rozšlehaným vejcem. Vršek každé tvarohové náplně lehce rozválejte.
5. Vložte je do trouby předehřáté na 200 °C na 15–20 minut. Po upečení dejte koláčky stranou, aby vychladly.
6. Kuřecí prsa omyjete pod tekoucí vodou, osušte a nakrájejte na dlouhé nudličky. Ve velké míse marinujte v oleji, přidejte koření Harmonie chutí a dochuťte pepřem, nasekanou feferonkou, stroužkem nasekaného česneku, drceným kmínem a velkým množstvím nasekaného čerstvého koriandru. Vše smíchejte dohromady a dejte stranou, aby se ingredience dobře spojily.
7. Rajčata spařte a oloupejte a odstraňte semínka. Připravená rajčata nakrájejte na velké kousky a cibuli na silné plátky.
8. Marinované kuře položte na rozehřátou pánev a opečte z

obou stran dozlatova.

9. Na pánvi orestujte cibuli, a když zesklovatí, přidejte ji ke kuřeti.

10. Rajčata dejte do pánve, ochuťte solí, pepřem a mletým kmínem, přidejte trochu vody, máslo, přisypte nasekaný čerstvý koriandr a chvíli poduste. Nakonec přidejte opečené kuře a cibuli, přikryjte a duste 10 minut. Nandejte na talíře a podávejte s chlebem chačapuri nakrájeným na kousky.

⌚ 68 Méně

⊕ 4

Sacharidy	60.81 G
Energie	689.19 kcal
Tuky	35.06 G
Protein	32.82 G