

Gruzińskie chaczapuri z ciasta francuskiego

Chaczapuri (dosłownie: chleb z twarogiem) to tradycyjna potrawa kuchni gruzińskiej. W mojej nietradycyjnej wersji używam gotowego ciasta francuskiego, a smakowite nadzienie robię z tofu, roślinnej mozarelli i papryki grillowanej. Chaczapuri świetnie nadają się na pożywny lunch do pracy albo jako ciekawa przekąska na imprezę. Polecam ☐







Z gotowego ciasta franuskiego polecam również takie [beczki](#) [tzw. vol-au-vent](#) do wypełnienia ulubioną pastą, [choinki](#), [ślimaki pizzowe](#), [pierogi ze szpinakiem i wędzonym tofu](#), [paszteciki z pieczarkami](#).

Na słodko polecam takie [ciastka z kremem i owocami](#), [proste ciastka z jabłkami](#), [mini rogaliki z czekoladą](#), [ciastka z rabarbarem](#) .

Składniki:

Ciasto:

- gotowe świeże ciasto francuskie (u mnie w rozmiarze 25 x 50 cm, 375 g)

Nadzienie:

- 3 całe papryki grillowane ze słoika
- 100 g tofu naturalnego
- 1/2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka suszonego oregano

- 2 łyżki posiekanego szczypiorku
- 100 g startego sera żółtego wegańskiego typu mozzarella (ja używam Violife)
- sól i pieprz czarny do smaku

Dodatkowo:

- 1 łyżka oleju i 2 łyżki mleka roślinnego
- ziarna sezamu do posypania

Wykonanie:

Odsączone tofu rozdrabniamy w rękach na niewielkie kawałki, dodajemy pół łyżeczki soli, mieszamy i odstawiamy.

Gotowe świeże ciasto francuskie wyciągamy z lodówki na około 15 minut przed jego wykorzystaniem, żeby chętniej z nami współpracowało ☐

Nagrzewamy piekarnik do temperatury 180 stopni C.

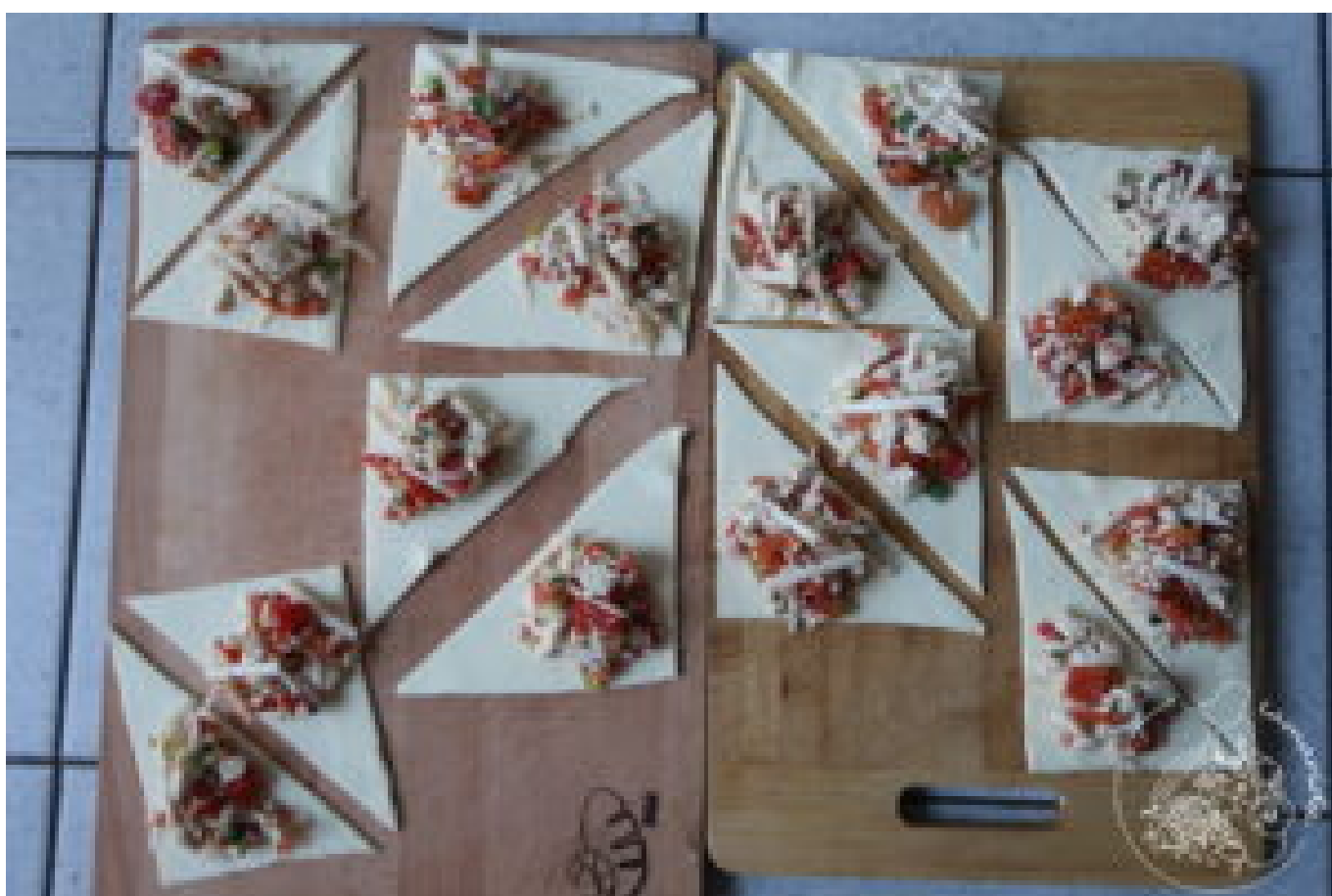
Odsączone z zalewy papryki kroimy w niewielką kostkę. Wrzucamy posiekany szczypiorek, oregano i ser żółty starty na dużych oczkach. Dodajemy także posolone tofu i całość mieszamy doprawiając solą i pieprzem do smaku.



Ciasto francuskie rozkładamy na płaskiej powierzchni wyłożonej papierem do pieczenia lub silikonową matą. Kroimy na kwadraty – z 375 g wychodzi 8 kwadratów. Następnie kroimy je po przekątnej na trójkąty i to na nich będziemy układać nadzienie. Zatem otrzymujemy 16 chaczapuri.



Na każdym z trójkątów nakładamy łyżeczką nadzienia.



Następnie, zawijamy rogi trójkąta tak, aby pozostawić otwarte okienko, a brzegi dociskamy widelcem – tak jak pokazano na zdjęciu.



Posklejane chaczapuri smarujemy mieszanką mleka roślinnego i oleju. Posypujemy ziarnami sezamu.



Wkładamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 180 stopni C i pieczemy przez aż będą złociście zarumienione.

Świetnie nadaje się na pożywny lunch do pracy albo jako ciekawa przekąska na imprezę – wtedy można serwować ją z ulubionym dipem np. [guacamoli](#) albo [humusem](#).

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To podaj go dalej!**
- **Będzie mi bardzo miło, jeśli podzielisz się swoją opinią w formie komentarza ☐**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [LamaridaBlog FB](#)**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida_pl Instagram](#)**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☐**