

# *Gruzińskie Chaczapuri*

## Składniki:

Drożdżowe ciasto jak na pizzę  
10 dag sera mozzarella w kostce  
20 dag bryndzy  
1 jajko  
Łyżka masła

## Przygotowanie:

Zagnieść ciasto drożdżowe, odstaw na około 30 minut żeby urosło. Zetrzyj sery na grubych oczkach. Do startego sera dodaj jajko, z masy uformuj kulę.

Kiedy ciasto wyrośnie zrobić kulę, rozwałkuj trochę ciasto. Nałóż do środka serową kulę. Zawień ciasto dookoła jak sakiewkę i zlep zamykając ser w środku. Utwórz kulę z ciasta z serem wewnątrz, rozwałkuj na placki. Smaż placek na patelni przewracając raz w trakcie smażenia. Po wyjęciu z patelni posmaruj szczerze masłem. Podawaj pokrojone jak pizza.

Smacznego!!! :)

