

Hačapuri

Za 4 komada

Testo

400 g brašna
1 $\frac{1}{2}$ dL vode
10 g svežeg kvasca
1 kašika margarina
jaje
so i šećer

Ostale namirnice

300 g sremskog sira
2 jaja
150 g smrznutih malina
2 kašike šećera
rendana kora pomorandže

Način pripreme

1. Razmutiti kvasac u mlakoj vodi sa malo šećera i soli. Ostaviti ga da 'kisne' 10 minuta. U činiju za mešenje testa sipati brašno, razmućeni kvasac, margarin, jaje i so. Umesiti testo i ostaviti ga da naraste, oko 30 minuta.
2. Kada je testo naraslo premesiti ga na radnoj površini. Testo podeliti na 4 jednaka dela i od svakog formirati jufku. Oklagijom razvući testo u oblik kruga debljine 4-5 mm. Punu kašiku sira staviti u centar, pa krajeve sastaviti da se dobije loptica.
3. Dobijenu lopticu pritisnuti rukama tako da se dobije krug prečnika 20 cm. Voditi računa da je sir ravnomerno raspoređen duž celog hačapurija.
4. Zagrejati pećnicu na 200 stepeni. Posudu za pečenje obložiti papirom. U posudu staviti formirano testo, pa u pećnicu na 20-25 minuta. 5 minuta pred kraj pečenja na 2 hačapurija razbiti po jedno jaje, pa ih malo posoliti. Vratiti u pećnicu dok jaja ne budu pečena.
5. U manju šerpu sipati 2 kašike šećera, maline i rendanu koru pomorandže. Na umerenoj vatri kuvati sos sve dok se ne zgusne.
6. Servirati pečeni hačapuri. Sosom preliti hačapuri bez jaja.