

«Hatschapuri a l'Agaria» – bartgas emplenidas da la Georgia

Hatschapuri pon ins servir entirs sco spaisa principala da gentar u da tschaina. Las bartgas decorativas èn er adattadas per in aperitiv. Lura tagl' ins ils Hatschapuri en tocca. Ins mangia la spezialitad cun ils mauns. Hatschapuri èn fitg nutritivs e cuntegnan bleras calorias.

Maschadar l'emplenida e metter da la vart. Tut tenor laschar daguttar avant in pau il chaschiel lom.

Truschar la pasta cun las ingredienzas.

Parter la pasta en quatter tocs e zullar quatter ovals.

Reparter l'emplenida amez ils ovals.

Cuvrir l'emplenida cun ils urs da la pasta ch'i vesa or sco bartgas.

Smatgar in zic e volver las bartgas.

Cun in cuntè far in tagl sin il lung amez las bartgas.

Rullar precautamain da la vart la pasta.

Metter palpieri da pergamina sin la lastra e plazzar sisur las bartgas.

Coier en il furnel per 5 fin 7 minutas sin 250 grads.

Prender or ils Hatschapuri e dar 1 ov sin mintga bartga.

Laschar coier vinavant en furnel per circa 3 minutas.

Eventualmain servir cun dus tochets paintg.

Tip: Ils blers furnels en memia pitschens per 4 bartgas. Coier ellas ina suenter l'autra e dentant servir ils Hatschapuri cotgs en tocca.



Fotos – MAD SVETLANA MUNDERICH

Ingredienzas

Per 4 Hatschapuri:

Per la pasta:

- 500 g farina alva
- 5 g levon sitg
- 1 tschadun pitschen zutger
- ½ tschadun pitschen sal
- 1 tschadun grond paintg lom
- 400 ml latg-vatga tievi

Per l'emplenida:

- 500 chaschiel lom frestg (Peynir u in Feta lom na asch)
- 1 iev
- 1 tschadun pitschen paintg
- ½ tschadun pitschen sal
- 1 tschadun grond paintg lom

Per la finizium:

- 4 ovs

