

## CHAČIAPURIS SU ANTIENA IR SŪRIU



### Gaminimas

1. Antieną sumalame į faršą. Mėsą pagardiname mėgstamais prieskoniais (jei naudojate šviežią, iš anksto nemarinuotą antieną, mano atveju ji jau buvo marinuota). Antieną apkepame šiek tiek ant nedidelio kiekio aliejaus, atvėsiname. Sutarkuojame į mėsą sūrius, svogūną ir įmušame kiaušinį. Viską gerai išmaišome.
2. Gaminame tešlą: kefyrą, kiaušinius, druską, cukrų ir aliejų lengvai suplakame. Suberti miltus su kepimo milteliais ir užmaišyti tešlą. Tešlą daliname į 4 dalis, kiekvieną dalį iškočiojame, gausiai dedame įdaro ir suklijuojame dugną. Gautą tešlos su įdaru kamuolį šiek tiek priplojame.
3. Savo chačiapurius kepame ant vidutinės kaitros sausoje keptuvėje iš abiejų pusių iki auksinės spalvos. Patiekiant aptepame sviestu ir pabarstome petražolėmis.

SKANAUS

Už receptą dėkojame Nuo užkandžio iki deserto.  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

450 g	antienos mėsos (aš naudoju marinuotą antienos šašlyką iš Kitchenme)
1	kiaušinio
1 didesnio	svogūno
150 g	mozzarella sūrio
100 g	geltonojo fermentinio sūrio
šiek tiek	aliejaus kepimui
	Tešlai:
300 ml	kefyro
2 vnt.	kiaušinių
1 šaukštelio	druskos
1 šaukštelio	cukraus
3 šaukštų	aliejaus
10 g	kepimo miltelių
500 g	kvietinių miltų
	Patiekimui:
pagal poreikį	sviesto ir petražolių