

Sarajevska "Topa"



Do nedavno nisam ni znala što je to Sarajevska topa . Moja ju prijateljica često priprema , te mi jednom prilikom objasnila što je to Sarajevska topa i kako se priprema . Naravno da sam nakon samo nekoliko dana isprobala topu . Svi moji ukućani su bili oduševljeni , te doslovno nakon svakog zalogaja moj bi sin cupkao na stolici i govorio mmmm što je ovo dobro , mmmm ...

I tako sam vam ja odlučila da snimim i napišem recept za Sarajevsku topu .

SASTOJCI :

150 g maslaca

130 ml vrhnja za kuhanje

250 g svježeg sira

200 g Feta sir

200 g Mozzarella (sir)

200 g Gaude (sir)

200 g masnog sira

250 g dimljenog sira

250 g kajmaka (ili što masnije kiselo vrhnje)

2 žumanjka

1 žličica soli (**PRIPAZITE NA SOL , TO IPAK OVISI KOLIKO SU VAM SIREVI SLANI**)

POSTUPAK :

1 . sve sireve usitniti ... neke je dovoljno usitniti prstima ,

a neke naribati na ribež ...

2 . u tavi otopiti maslac , zatim dodati vrhnje za kuhanje te smanjiti štednjak na srednje jako vatru ...

3 . kad vrhnje prokuha dodati mladi sir te sve sjediniti ...

4 . dodati feta sir te sve sjediniti i pustiti da prokuha ...

5 . dodati masni sir te sve sjediniti i pustiti da prokuha ...

6 . u kajmaku razmutiti žumanjke te sve sjediniti i prokuhati

...

7 . dodati soli , mozzarellu i gaudu te sve ponovo sjediniti i prokuhati kako bi se sirevi otopili ...

8 . na kraju dodati dimljeni sir , te sve sjediniti i još jednom pustiti da prokuha ...

NAPOMENA I SAVJETI :

Što više raznog sira koristite , to je topa ukusnija .

Ako imate domaćeg sira to bi bilo idealno za topu .

Naravno topa se može pripremiti i sa kupovnim sirevima .

Topa je toplo (vruće) predjelo te se poslužuje iz lepinje .

Ako su lepinje tople e to je onda pun pogodak za Sarajevsku topu .

Naravno topa se može poslužiti i uz bilo koji drugi bijeli kruh .

U ovom receptu je napisana veće količina koja je nama potrebna , a vi količinu možete prilagoditi sebi te sve sastojke prepoloviti .





Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri