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 Mozzarelle (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