SIRNICA (sirov burek)

Sestavine:

- 4 l svežega mleka
- 1 paket vlečenega testa (300-500 g)
- 2 jedilni žlici kremnega kefirjevega sira
- 1 čajna žlička soli
- olje

Nepasirana skuta za nadev:

Mleko vlijemo v posodo in pustimo na sobni temperaturi 12-24 ur, dokler se toliko ne zgosti, da ga lahko režemo. Zgoščeno mleko segrevamo do približno 80 °C (ne sme zavreti), da se skuta začne strjevati in ločevati od sirotke. Z lopatko z odprtinami poberemo skuto in jo prenesemo v košarico posode za pripravo sira Kefirko. Po potrebi sirotko, ki se nabere spodaj v Kefirko kozarcu, sproti odlivamo ali uporabimo večjo posodo za pripravo sira Kefirko (1,4 l). Pustimo odcejati 6-12 ur. Dlje časa se bo precejala, bolj suha bo. Iz navedenih količin dobimo približno 500-600 g skute, kar je tudi mera košarice v Kefirko posodi. Vmešamo kremni kefirjev sir v skuto.

Sirnica – sirov burek:

Pripravimo jo lahko zavito kot spiralo ali položeno v plasteh. Za pripravo v plasteh posamezne liste vlečenega testa premažemo z maščobo. Pri domačem vlečenem testu je dovolj ena plast testa, pri kupljenem je bolje, da dva lista zlepimo skupaj z maščobo. Dva lista testa namazana z maščobo položimo na dno pekača, dodamo del nadeva in prekrijemo z dvema namaščenima listoma testa. Ponovimo večkrat, da zložimo vsaj 5-7 plasti. Za zadnjo plast uporabimo 3 liste testa in namažemo z maščobo. Pečemo pri 200 °C 40-50 minut. Narežemo na trikotnike in postrežemo s kozarcem mlečnega kefirja ali jogurta.

Sirotke ne zavržemo! Je zelo zdrava in vsebuje veliko beljakovin. Uporabimo jo v različnih jedeh (smutiji, palačinke, biskviti itd.).

Avtorica recepta: Urška Fartelj

Več receptov s siri si lahko ogledate tukaj.

Izdelki uporabljeni v tem receptu:

Kefir Fermentor

Kupite na Kefirko.com

Posoda za sir

Kupite na Kefirko.com

Sekundarna fermentacija

Kupite na Kefirko.com

Morska sol

Kupite na Kefirko.com