



„SIRNICA“ TEIGBLÄTTER GEFÜLLT MIT KÄSE

Zutaten:

ca. 500 g fertigen Jufka- oder Strudelteig
250 g Sauerrahm
250 g Topfen/Quark (es geht auch Ricotta oder Frischkäse)
250 g Joghurt
400 g Kuhmilchkäse bröselig oder Hüttenkäse (cottage cheese)
400 ml Schlagobers/Sahne
1 Espressotasse Grieß = 50 g
5 Eier
¾ Pkg Backpulver = 5 gestr. TL oder 12 g
2-3 TL Salz
1 TL Pfeffer



Zubereitung:

- Bereitet zunächst die Füllung vor. Dafür vermischt ihr alle Zutaten so, dass ihr nach der Zugabe jeder Zutat immer gut umrührt (am besten mit einem Schneebesen) damit keine Klümpchen bleiben.
- Heizt nun den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vor.
- Nehmt die Jufka- oder Strudelteigblätter aus der Verpackung und legt sie aufeinander. Legt die Backform (z.B. 39x30 cm) darauf und schneidet die Blätter auf die Größe des Blechs zu. Die Reste werden ebenfalls zum Schichten verwendet.
- Von den Blättern in Größe der Backform entnehmt ihr 2 und stellt sie auf die Seite. Sie bilden später den Abschluss.
- Gebt das erste Jufkablat in die Form und verteilt die Füllung darauf. Ich verwende pro Schicht immer zwei kleine Schöpfer Fülle.
- Darauf gebt ihr dann das nächste Blatt und wieder etwas Fülle. Diesen Vorgang wiederholt ihr so oft bis ihr alle Blätter und die gesamte Füllung verbraucht habt.
- Kurz vor Schluss bleiben euch noch die 2 Blätter, die ihr auf die Seite gelegt habt. Sie bilden die letzte Schicht und werden leicht überlappt aufgelegt. Den überstehenden Teig drückt ihr mithilfe eines Messers zwischen Form und Teig.
- Bestreicht die Sirnica mit etwas geschmolzener Butter oder Öl. Sie wird bei 220°C Ober-/Unterhitze 35-40 min gebacken oder bei 200°C Umluft ca. 30 min. Sie sollte oben goldgelb sein und sich leicht aufgeblasen haben.
- Sollte sie bereits nach 15-20 min recht dunkel werden, könnt ihr sie mit einem Stück Alufolie abdecken und weiterbacken.
- Kurz vor Ende der Backzeit, stecht ihr sie an der Oberfläche mit einer Gabel an mehreren Stellen ein und übergießt sie mit 100-150 ml heißem Wasser.
- Gebt sie für 1-2 min wieder zurück in den Ofen. Dann nehmt ihr sie heraus, lasst sie 5 min auskühlen und schon könnt ihr sie servieren.
- Man kann sie einfach so essen oder mit einem grünen Salat oder als Beilage zu Fleischgerichten.



„SIRNICA“ - PITA SA SIROM I GOTOVIM JUFKAMA

Sastojci:

ca. 500 g gotovih jufki
250 g kiselog vrhnja
250 g posnog sira/kvarka (možete uzeti i rikotu ili svježi sir)
250 g jogurta
400 g kravljeg sira ili cottage cheese (svježi zrnati sir)
400 ml slatkog vrhnja
mala šoljica griza = 50 g
5 jaja
 $\frac{3}{4}$ pakovanja praška za pecivo = 5 ravnih kaštica ili 12 g
2-3 kaštrice soli
1 kaštrica bibera



Priprema:

- Prvo pripremite fil. Pomiješajte sve sastojke tako da prilikom dodavanja svakog sastojka uvijek dobro promiješate (najbolje sa metlicom za snijeg) kako biste razbili sve grudvice.
- Zagrijte rernu na 220 stepeni gornji/donji grijači.
- Jufke izvadite iz pakovanja i poredajte jednu na drugu. Zatim stavite kalup (npr. 39x30 cm) na jufke i izrežite ih na veličinu kalupa. Ostatak jufki se također koristi za slaganje.
- Od jufki u veličini kalupa oduzmite 2 i stavite na stranu jer će vam trebati za vrh.
- Prvu jufku stavite u podmazan kalup i prelijte filom. Za svaki sloj koristim 2 male kutljače fila.
- Zatim slijedi druga jufka i ponovo fil. Postupak ponavljate dok ne potrošite sve jufke i fil.
- Kad ste skoro završili, preostaju vam 2 jufke koje ste na početku stavili na stranu. Stavite ih na vrh tako da se u sredini lagano preklapaju i da vise preko kalupa. Ovaj vanjski dio pomoću noža ugurajte između kalupa i ostalih jufki sa filom.
- Zatim sirnicu prelijte sa malo otopljenog maslaca ili ulja. Pecite je na 220°C gornji/donji grijači između 35-40 min ili na 200 stepeni vrući zrak oko 30 min. Sirnica treba da poprimi zlatnožutu boju i prilikom pečenja se uvijek malo i napuše.
- U slučaju da nakon 15-20 min na površini previše potamni, prekrijte je komadom aluminijske folije i nastavite da pečete.
- Kad je skoro gotova, izbockajte je viljuškom na nekoliko mjesta i zalijte sa 100-150 ml vrele vode. Vratite je u rernu na 1-2 min kako bi malo otpustila nakon čega je možete već izvaditi i servirati.
- Pošto je jako ukusna može se jesti bez ičega a možete je poslužiti i uz zelenu salatu ili pečeno meso.