

Zutaten für zwei Personen:

50 ml Sahne oder Milch
60 g Butter oder Butterschmalz
200 g Sauerrahm bzw. Saure Sahne
200 g Hüttenkäse bzw. Cottage cheese
50 g geräucherten Käse
50 g geriebenen Mozzarella
50 g türkischen Peynir oder Feta
1 TL Salz
1-2 Eier (je nachdem welche Konsistenz ihr wünscht)

Zubereitung:

1) In einer Pfanne schmelzt ihr zunächst die Butter. Schaltet die Hitze ein wenig herunter (Stufe 6-7 von 9). Fügt die Sahne hinzu und anschließend alle Zutaten der Reihe nach. Dazwischen wird fleißig mit einem Schneebesen gerührt.
2) Es entsteht eine Art Käsefondue, in welches Lepinje/Fladenbrot oder andere Brotsorten getunkt werden.



Sastojci za 2 osobe:

50 ml vrhnja za kuhanje ili mlijeka
60 g maslaca ili masti
200 g kiselog vrhnja
200 g mladog ili bobičastog sira (cottage cheese)
50 g dimljenog sira
50 g naribane mozzarelle
50 g turskog peynira ili feta sira
1 kaštica soli
1-2 jaja (zavisno od toga koju konzistenciju želite)

Priprema:

1) U tavi otopite maslac. Smanjite vatru na 6. ili 7. stepen od 9 pa dodajte vrhnje za kuhanje a zatim sastojak po sastojak, uz miješanje i najbolje sa metlicom za snijeg.
2) Stvoriće se lijepa, kremasta topa, u koju umaćete vrele lepinje. Prijatno!

