

Како да служите и готвите со

СИРЕЊЕ

КНИГА НА РЕЦЕПТИ



Автори

Теодор Алексиоу, Гастрономски клуб на Епир, Јанина, Грција

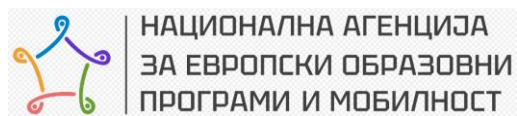
Зоран Врховец, Средно земјоделско училиште Крижевци, Хрватска

Елизабета Ангелеска, СУГ „Браќа Миладиновци“ Скопје, Северна Македонија

Гордана Пецељ, СОЗШУ „Ѓорче Петров“ Кавадарци, Северна Македонија

Оваа публикација е изготвена во рамките на Проектот: 2020-1-MK01-KA202-077855 „Избери сирење“.

Проектот е финансиран од ЕУ во рамките на програмата ЕРАЗМУС+, со поддршка на Националната агенција за европски образовни програми и мобилност, Скопје, Република Северна Македонија.



Содржина

1.	Кашкавал / Κασκαβάλ / Kascaval.....	7
2.	Мизитра / Μυζήθρα / Myzithra.....	9
3.	Анотиро / Ανθότυρο / Anthotyro	11
4.	Фета од Епир / Φέτα Ηπείρου / Feta of Epirus	13
5.	Гравиера / Γραβιέρα / Graviera.....	14
6.	Кефалогравиера Кефалοграβιέρα / Kefalograviera	16
7.	Мецовоне / Μετσοβόνε / Metsovone.....	17
8.	Буковела Мецову / Μπουκοβέλα Μετσόβου / Boukovela Metsovu ...	19
9.	Мецовела / Μετσοβέλλα / Metsovella	20
10.	Влахотири од Мецово / Βλαχοτύρι Μετσόβου/ Vlachotyri of Metsovo	21
11.	Гравиера од Наксос / Γραβιέρα Νάξου / Graviera of Naxos	22
12.	Калатаки од Лемнос / Καλαθάκι Λήμνου / Kalathaki of Lemnos	24
13.	Катики Домокоу / Κατίκι Δομοκού / Katiki Domokou	25
14.	Кефалотири / Κεφαλοτύρι / Kefalotyri.....	26
15.	Формаела / Φορμαέλ(λ)α / Formaella	28
16.	Манури / Μανούρι / Manouri	29
17.	Сфела / Σφέλα / Sphela	31
18.	Арсенико од Наксос / Αρσενικό Νάξου / Naxo's Arseniko.....	32
19.	Копаници од Миконос/ Κοπανιστή Μυκόνου/ Kopanisti of Mykonos	34
20.	Св. Михаил / Σαν Μιχάλη / San Michalis	35
21.	Бухтли со сирење	37
22.	Бухтли со сирење и суво грозје	38
23.	Киснат колач со сирење.....	38
24.	Киснат колач со сирење и суво грозје	39
25.	Калнички поцигланки	40
26.	Коцки со сирење	41
27.	Пригорска перица	42
28.	Штрукли.....	43
29.	Печена пиперка со сирење	44
30.	Триаголници со спанаќ и сирење	45
31.	Проја	46
32.	Солена торта со пиперки	47
33.	Солени кифлички Ленче	48
34.	Крушевско топено сирење	49

1. Кашкавал / Κασκαβάλ / Kascaval

Кашкавалот од Пиндос е полу-тврдо сирење, со бледо жолтеникава боја и со цилиндрична или правоаголна форма. Најчесто се послужива директно на трпеза, но исто така, ова сирење може да се потпекува (во специјалитетот саганаки), или да се ренда врз тестенини, или пак, да се додаде при подготовката на рижото.





Кавалчиња од кашкавал и смокви

Состојки

3 кори
450 г стопен кашкавал
4 суви смокви или исецкани сливи
Меѓу-прсти мајчина душичка
Сончогледово масло за пржење.



Подготовка

За подготовка на нашите крцкави кавалчиња, најпрво ги отвораме корите на работната маса. Истите ги пресекуваме на 4 дела, со што добиваме вкупно 12 парчиња.

Полнењето го правиме дијагонално, со што при виткањето на парчињата од кори, добиваме мали кавалчиња, исполнети со кашкавал.

Кашкавалот го сечеме на тенки стапчиња.

Стапчињата од кашкавал ги ставаме дијагонално на кората и додаваме малку суво овошје и мајчина душичка.

Наросуваме со малку црн бибер.

Ги преклопуваме краевите на кората и кората ја виткаме во форма на мало кавалче.

Вака подготвените кавалчиња ги ставаме на хартија за печење, додека не ги завршиме сите кори.

Маслото добро го загреваме во тава за пржење.

Секое подготвено кавалче го ставаме да се потпржи, до добивање на златно жолта боја (околу 2-3 минути).

Ги вадиме на хартија за отцедување на маслото.

Особено сме внимателни при нивното пржење, да не дојде до кинење на кората и истекување на кашкавалот.

Се послужуваат топли, со зелена салата или слатко-кисел доматен сос.

<https://www.argiro.gr/recipe/flogeres-me-tyri-pourakia/>

2. Мизитра / Μυζήθρα / Myzithra

Мизитра е најпознатото сирење од сурутка во Грција, со многу варијанти во зависност од типот на млекото, неговата масленост и техниката на подготовка. Ова сирење најчесто се добива при подготовката на тврди сирења, но и при подготовката на Фета, а во минатото мизитрата била нус-производ при традиционалното производство на путер. Различните варијанти на Мизитра се гиза, урда, манури и мануромизитра, а овој тип на сирење е многу сличен со грчкото сирење антотирос и италијанската рикота. Мизитрата доби заштитена ознака за потекло во Грција, во 1994 година, но во 1996 година, Европската Унија го одби барањето и денес, името “Мизитра” не е заштитено и нема дефинирано строги барања за нејзино производство. Од практични причини, сепак, за наша информација, ние се држиме до одлуката од 1994 година и имаме дефинирано два типа на мизитра, свежа и сува.

Цухти Манис (Грчка жешка паста)

Состојки

- 1 пакетче шпагети
- 2 големи лажици кравји путер
- 2 големи лажици маслиново масло
- Голема количина на сува мизитра
- 4 пржени јајца (со потечна жолчка)
- Бибер.



Подготовка

Ги вариме шпагетите во многу солена вода и ги процедуваме.

Јајцата ги пржиме и ги тргаме во чинија.

Маслиновото масло се загрева во мал сад за подготовка на сос и во него го додаваме путерот.

Мешаме до зовривање на путерот.

Во поголем сад, ставаме еден слој шпагети и ги посипуваме со 4-5 лажици мизитра.

Веднаш потоа, шпагетите со мизитра ги полеваме со жешкиот путер.

Постапката ја повторуваме. Ставаме слој шпагети, потоа слој од мизитра и полеваме со остатокот од жежок путер во маслиново масло.

Сите состојки ги мешаваме и шпагетите се послужуваме во чинија.
Одозгора ставаме по едно пржено јајце.
Наросуваме бибер и ги послужуваме.

Цухти Манис во сад за готвење

Цухти Манис исто така може да се подготвува и во сад за готвење (тенџере). Имено, ваквото приготвување е својствено за поголеми фамилии, каде што се потребни повеќе порции.

Во тенџере ставаме поголемо количество на мизитра и истата ја полеваме со врел путер, така што сирењето добива жолтеникава боја (бојата не треба да премине во црна). Одозгора ги ставаме шпагетите и ја повторуваме постапката: сирење, врел путер и повторно шпагети, уште два други реда. Сите состојки ги мешаваме во самиот сад и потоа ги послужуваме во чинија. Одозгора во секоја чинија, ставаме пржено јајце.

Во планинските предели на Пелопонез, но и на грчкото копно, овој специјалитет го нарекуваат “изгорени шпагети” и истиот се послужува без јајце.

Во повеќе места, шпагетите се “горат” само со врело маслиново масло, а во други места, маслиновото масло се меша со свеж путер.

<https://www.argiro.gr/recipe/tsouchti-manis/>



Бугаца од Хања со мед и мизитра

Состојки

- 150 г стопен Критски путер
- 1 пакетче кори
- 500 г свежа мизитра или крем-сирење
- Критско меко сирење (малака) или козјо сирење (катсохири)
- 2 јајца
- 2 големи лажици презла
- 2 големи лажици мед (од мајчина душичка)

1 прстофат цимет
100 г ф'стаџи од Егина.

За шербетот

1/2 чаша вода
1½ чаша шеќер
1/2 чаша мед (од мајчина
душичка)
2 големи лажици лимон
Цимет и шеќер во прав за
послужување.



Подготовка

За подготовка на критска бугаџа со мизитра и мед, намастуваме плитка тава со путер. Намастуваме 7 посебни кори и ги ставаме една врз друга.

Го ставаме сирењето во длабок сад и со помош на вилушка, го пасираме до добивање на мазна структура (доколку е потребно, загреваме за да се стопи). Ги додаваме останатите состојки и добро мешаме. Смесата ја распоредуваме врз корите. Врз распоредената смеса, ги додаваме остатокот од корите, намастени со путер измеѓу секоја.

Вишокот од кори што излегуваат од тавата за печење ги подвитуваме под или над филуваните кори или ги отсекуваме со нож. Вака спремните кори ги сечеме на парчиња со нож и ги попрскуваме со неколку капки вода, за да не се кренат при прежењето.

Бугаџата ја ставаме за печење во претходно загреана рерна на 200°C. Печеме 30 минути или додека корите не добијат кафена боја.

Додека трае печењето, го подготвуваме шербетот. Ја ставаме водата во сад за варење и го додаваме шеќерот. Загреваме до вриење. Го додаваме сокот од лимон и вариме 2 минути. На крај, го додаваме медот и садот го тргаме од оган.

Вака жешко подготвениот шербет пополека го полеваме врз испечената бугаџа, веднаш по нејзиното вадење од рерна.

Оставаме да отстои 10 минути и сервираме едно парче. Парчето во чинија за послужување го наросуваме со исечкани ф'стаџи.

Алтернативно, наместо со шербет, бугаџата може да се прелие со циметен шеќер.

Се сервира свежо и топло.

<https://www.argiro.gr/recipe/mpougatsa-xanion-me-meli-kai-muzithra/>

3. Анотиро / Ανθότυρο / Anthotyro

Анотиро се добива од сурутка, која најчесто се собира при производството на други типови на сирења. Во нејзе се додаваат (околу 10-20%) овчко, козјо или кравјо млеко. Анотиро сирењето е многу слично со мизитрата, иако начинот на кој се

добиваат овие две сирења е многу различен. Сепак, сирењето антотиро, како и сирењето манури, се сметаат за еден тип на мизитра.

Во поглед на нивниот изглед, овие сирења се слични, но тоа што го разликува антотиро сирењето од мизитра е во неговиот висок % на масти (10-20%, споредено со мизитра која има 4-10%). Тоа го прави антотиро сирењето со подобра структура и со многу мал % на сол во него.



Крем сирење со кора од лимон и јагоди

Состојки

- 400 г свежо крем сирење
- Кора од 1 лимон
- 250 г исчистени јагоди
- 2 големи лажици мед
- 1 чашка коњак
- 1 голема лажица шеќер
- 4 ливчиња нане за декорација.



Подготовка

Го сечеме крем-сирењето на помали парчиња и го додаваме во блендер, заедно со медот и кората од лимон. Блендираме до добивање на хомогена структура. Вака добиената смеса ја ставаме во посебен сад и ја носиме во фрижидер.

Исчистените јагоди исечкајте ги на парчиња. Посипете ги со шеќер и прелијте ги со коњак. Добро измешајте и ставете ги во фрижидер за да се маринираат 30 минути. Потоа, земете половина од јагодите и течноста од садот и ставете ги во блендер. Блендирајте до добивање на кремаста структура. Смесата ставете ја во замрзнувач да замрзне.

За сервирање: земете 4 ниски чаши и на дното ставете од другата половина од исечканите јагоди. Ставете го крем-сирењето над јагодите, оставајќи 1 цм простор празен до крајот на чашата. Завршете со ставање на неколку лажици од замрзнатиот крем од јагоди. Гарнирајте со ливчиња од нане и вашиот десерт е спремен за вкусување.

<https://www.olivemagazine.gr/recipe/krema-anthotyrou-me-xysma-lemoniou-kai/>

4. Фета од Епир / Φέτα Ηλείου / Feta of Epirus

Фетата е бело сирење кое се добива од козјо и овчјо млеко и кое зрее во своето сирило. Фетата ја добива својата Заштитена ознака за потекло во 2002 година, после долготрајни процеси и рочишта, главно со Данска и Франција. Денес, за да се нарече некое сирење Фета, задолжително мора да ги исполнува следите услови:

- Да потекнува исклучиво од копнениот дел на Грција, а од островите е признаен само Лезбос.
- Да е произведена само од грчко пастеризирано козјо и овчјо млеко, во сооднос 70% овчјо и 30% козјо млеко. Се употребува исклучиво само млеко добиено од грчки раси на овци, кои се пуштени слободно на пасишта со локална флора, во период од октомври до средина на јуни.
- Да содржи минимум 43% масти во сува материја и максимум 55% влажност.
- Да зрее најмалку 2 месеца во дрвени буриња или тенки лимени садови (конзерви).

Според ова, Фета не може да биде: било кое друго сирење што личи на фета, но се произведува со друг сооднос на млеко, или сирење кое зрее во пластичен контејнер, или кое е добиено од други региони кои не се заштитени. Ваквите типови на сирења, едноставно, може да се нарекуваат бели сирења во солило. Најпознати се козјата “фета” која се произведува од 100% козјо млеко или сирењето Телемес кое се произведува исто како фета, но од чисто кравјо млеко.



ХУСМЕРИ (Јаниотска слатка тава)

Во поголем сад пасираме со вилушка и растопуваме 1 килограм свежо бело сирење. Додаваме 1 шолја шеќер, $\frac{3}{4}$ шолја растопен млечен путер и 6 изматени јајца. Мешаме со дрвена лажица и постепено додаваме 5 лажици брашно за секоја намена. Добро мешаме до добивање на хомогена смеса.

Добро ја намастуваме тавата за печење (препорачливо со димензии 30 цм x 21 цм) со путер и пополека ја истураме смесата. Одозгора прелеваме со $\frac{1}{4}$ путер и тавата ја ставаме за печење во претходно загреана рерна на 180°C, за 45 минути, додека не се добие убава кафена боја на површината.

Додека десертот се пече, го подготвуваме шербетот, со зовривање на 5 големи лажици вода со 4 големи лажици шеќер. Шербетот го врие околу 30 минути, до добивање на убава сврзана текстура. Потоа, шербетот го тргаме од оган и додаваме сок од лимон.

Кога ќе ја извадиме тавата од печење, ја сечеме на парчиња и ја посипуваме со врел шербет, додека е сеуште топла. Шербетот го додаваме постепено, така што чекаме секоја доза да се апсорбира, пред да ја додадеме следната доза. Вообичаено е да ви остане дел од шербетот – неупотребен: стопираме со додавање на шербет во оној момент кога ќе видиме дека истиот подолго време не се апсорбира (најчесто се додава малку повеќе од $\frac{3}{4}$ од подготвениот шербет).

Овој десерт се служи на собна температура. После подготовка, истиот може да се чува до еден ден, но после тоа, мора да се стави во фрижидер. Пред секое служење, најдобро е да се извади од фрижидер извесен период, со што ќе му се врати вистинскиот вкус. <https://secretkitchenandtravel.gr/chousmeri-ioanninon-siropiasto-glyko-me-feta/>

5. Гравиера / Граβιέρα / Graviera

Гравиера е грчки тип на тврдо сирење, со заштитена ознака за потекло.

Неговото производство започнало во втората декада од XX век, а технологијата за производство се учела во училиштето за млечни производи во Јанина. Сирењето гравиера се произведува од овчко или козјо и овчко млеко, а може да се добие и од кравјо млеко, како што е гравиерата од Наксос, каде кравјото млеко се меша со 0-20% козјо и овчко млеко. Други познати типови на гравиера сирење е гравиерата од Крит и гравиерата од Амфилохиа. Гравиерата има карактеристичен сладок вкус и мирис на димено. Во оваа категорија припаѓаат и: кефалогравиерата, кефалотири, ладотири митилинис и касери.





Пилешки тарт со гравиера

Состојки

За тарт

- 500 г сенаменско брашно
- 250 г путер (на собна температура)
- 200 г јогурт
- 1/2 лажичка сол
- 1 јајце.

За полнето пилешко со гравиера

- 200 г пилешки гради (исечкани)
- 2 страка млад кромид со ливчиња (исечкан)
- 200 г гравиера (изрендана)
- 250 г млечен крем (со намалени масти)
- 4 поголеми јајца
- 1 прстофат морско оревче
- Сол
- Свежо измелен бибер
- 30 г ладен путер (исечкан на мали парчиња)
- Лук власец и потпечени шери домати за гарнир.



Подготовка

Ги додаваме сите состојки за подготовка на тартот во сад и мешаме до добивање на хомогена смеса. Со помош на дланките, притискаме за да добиеме рамно тесто. Тавата за печење на тарт, ја намастуваме со путер и го ставаме тестото. Со помош на прстите или со дното на чаша, тестото го обликуваме во формата на тавата за печење,

вклучувајќи ги и страниците. Осигуруваме дека тестото е подеднакво распоредено низ целата тава. Вишокот на тесто од тавата, го отсекуваме со ножици или нож.

Правиме неколку дупки низ тестото со помош на вилушка и така приготвената тава ја ставаме во замрзнувач, да замрзне, додека ние го подготвуваме филот.

За филот од пилешко и гравиера

Во тава која не лепи, загреваме малку маслиново масло. Го пропржуваме пилешкото на силен оган, 5-6 минути. Наросуваме сол и бибер. Го тргаме на страна да се олади.

Јајцата ги ставаме во сад за матење, заедно со младиот кромид, млечниот крем, морското оревче, солта и биберот. Добро матиме со жичана маталка.

На претходно подготвениот тарт, го додаваме пилешкото. Одозгора посипуваме со рендана гравиера по целата површина.

Тавата со подготвен тарт ја ставаме на средна висина во рерната и пополека ги додаваме изматените јајца (малку по малку). На крај, одозгора ги ставаме парчињата путер низ целата површина. Печеме во претходно загреана рерна на 180°C, со вклучен вентилатор, околу 40 минути, додека површината не добие кафеавкаста боја и додека кремот не згусне.

Оставаме тартот да се олади 15-20 минути. Наросуваме со исечкан лук власец. Тартот го сечеме на парчиња и го сервираме со потпечени шери домати и зелена салата.

<https://www.argiro.gr/recipe/tarta-kotopoulo-graviera/>

6. Кефалогравиера Кеφαλογραβιέρα / Kefalograviera

Кефалогравиера е грчко тврдо сирење кое се добива од козјо и овчјо млеко и истото има заштитена ознака за потекло. Ова сирење е слично на кефалотири сирењето кое најчесто е и негова замена. Има солен вкус и многу богата арома. Најчесто се користи при подготовката на саганаки (парчиња од сирење, испрепелкани во брашно и потпржени).

<https://www.argiro.gr/recipe/mpouti-zugouri-sti-ladokolla-kefalograviera-kai-patates/>



Јагнешки бут на хартија за печење со кефалогравиера и компири

Состојки

2,5 кг обескостен јагнешки бут
2-3 главици лук излупен во чешниња
1 голема лажица овча маст или маслиново масло
1 голема лажица сенф
1 голема лажица крупна сол
Голема количина на свежо сомелен бибер
2-3 страка мајчина душичка или оригано
4 компири исечкани на тенки кругови
200 г зачинета кефалогравиера
4 парчиња хартија за печење.



Подготовка

Најпрво ги ставаме компирите во сад, ги прелеваме со маслиново масло и ги наросуваме со сол, бибер и суво оригано. Мешаме.

Обескоскениот бут треба да е со доволно маст и да не потекнува од мало јагне. Хартијата за печење ја ставаме на работната маса. Редиме ред од компири. Одозгора го ставаме отвореното месо. Површината од каде е извадена коската ја премачкуваме со сенф. Добро зачинуваме.

Чешнињата лук ги ставаме на површината од месото. Ги додаваме и коцките сирење. Наросуваме со свежите зачински билки. Вака приготвеното месо, го завиткуваме во ролна. Премачкуваме со путер од надворешната страна и зачинуваме со доволно количество на сол и бибер.

Ролната од месо ја обвиткуваме со компирите и хартијата за печење. Ставаме уште две други парчиња хартија за печење и целата ролна добро ја врзуваме со конец. Осигуруваме дека компирите допираат на хартијата за печење.

Ролната ја ставаме во тава за печење, во која претходно имаме ставено хартија за печење.

Печеме во претходно загреана рерна, на 200°C, 1 час. Потоа, ја намалуваме температурата на рерната на 150°C и продолжуваме со печење околу 2 часа. За време на ова долго печење, неколку пати ја вртиме ролната со месо и компири за да осигураме дека течноста добро ќе се измеша со состојките.

7. Мецовоне / Μετσοβόνη / Metsovone

Мецовоне сирење од Фондација Тосица (димено сирење).

Полу-тврдото Мецовоне сирење традиционално се произведува од кравјо млеко, измешано со козјо и овчко млеко до 20%. Апсолутно вкусно сирење, кое е одлична комбинација со бело вино и ладно предјадење.



Пури со мецовон сирење

Состојки

За 24 пури:

8 кори

150 г рендано мецовони сирење или друг тип на димено сирење или 100 г димено сирење + 50 г слатко сирење (доколку преферирате комбинација на вкус кој не е интензивен)

Малку црн сусам

Маслиново масло за корите.

Подготовка

Ја загреваме рерната на 180°C, со вклучен вентилатор.

На работната меса, ги отвораме корите и секоја кора ја сечеме на 3 еднакви дела. Исечените кори ги покриваме со кујнска крпа за да не се исушат.

Земаме една лента од кора, ја премачкуваме со малку маслиново масло, ставаме мала количина на рендано сирење (максимум 2 мали лажички) по крајот и виткаме во ролна (како пура), така што сирењето нема да се истури при печењето.

Секоја спремна ролна ја ставаме на страна и постапката ја повторуваме со сите парчиња кори.

Кога ќе завршиме со сите кори, ролничките ги премачкуваме со малку маслиново масло и ги прпелкаме во сусам. Вака подготвените ролнички, ги ставаме во сад за печење, врз хартија за печење и печеме 10 минути.

<http://foodurismo.com/cms/metsovone-pies/>

8. Буковела Мецову / Μπουκοβέλα Μετσόβου / Boukovela Metsovu

Тврдо сирење добиено од пастеризирано овчко млеко, сол, сирило и култура, со лут и нелут буковец. Ова е одлично сирење за љубителите на пикантен вкус, кој екстремно добро оди во комбинација на ципуро и узо.

Шарен леб со лук и сирење

Состојки

- 600 г брашно од тврда пченица
- 1 пакетче сув квасец
- 1 голема лажица шеќер
- 2 големи лажици сирење (пармезан или кефалотири)
- 1 ½ шолја вода
- 1 голема лажица крупна сол
- 1 јајце
- 100 г путер
- 2 главици лук.



За гарнирање

- 120 г путер (стопен)
- Сусам
- Афионово семе
- Црвен пипер
- Рендано сирење
- Исечкани зачински растенија итн.

За сервирање

- Омекнат путер.



Подготовка

За подготовка на шарениот леб со лук и сирење, најпрво ја раствораме крупната сол во вода. Во сад за мешање, ги додаваме брашното, сирењето, квасецот и шеќерот. Месиме 10 минути, до добивање на меко и еластично тесто. Садот со тесто го покриваме со крпа и оставаме да стаса 1 час, односно до двојно зголемување на големината на тестото.

Тавата за печење (25 цм) ја намастуваме со путер и ја поросуваме со брашно.

Со рака, го размесуваме тестото и го делиме на 4 дела. Секој дел го сечеме на 16 парчиња, кои со помош на дланката ги обликуваме во форма на топчиња.

Во сад го додаваме стопениот путер (120 г) и исечканиот лук. Секое топче од тест го ставаме во путерот со лук.

Во неколку различни сада ставаме посебно: сусам, афионово семе, изрендано сирење, зачински билки и сл. Секое топче од тесто, кое претходно сме го намачкале со путер со лук, го препелкаме во еден од садовите со подготвените додатоци. Вака подготвените топчиња ги ставаме во тавата за печење.

Ги оставаме 30 минути. Печеме во претходно загреана рерна на 180°C, со вклучен вентилатор, на средна висина од рерната, 40 минути, до нивно нараснување и добивање на кафена боја на површината. После печење, ги вадиме топчињата од рерна и ги оставаме да отстојат 10 минути.

<https://www.argiro.gr/recipe/chromatisto-skordopsomo-me-tyri/>

9. Мецовела / Μετσοβέλλα / Metsovella

Мецовела сирење од Фондација Тосица

Полу-тврдо сирење кое традиционално се произведува во Мецово, од пастеризирано козјо и овчко млеко и 25% кравјо млеко. Има одличен вкус и се користи како ладно предјадење и за подготовка на саганаки. Одлично оди во комбинација со бело вино.

Грчки саганаки со сос од шери домати

Состојки

За саганаки сирење

200 г мецовела сирење
50 г сенаменско брашно
200 г вода
Сол
200 г маслиново масло, за пржење.

За сосот

100 г шери домати, во различни бои
1 краставица
1/2 кромид
2 големи лажици маслиново масло
1 голема лажица мед
1 мала лажичка оригано
3 чили пиперки
Лимонов сок, од 1/2 лимон
1/2 китка коријандер
Сол и бибер.



Подготовка

За саганаци сирењето

Загреваме длабока тава, со маслиново масло на многу висока температура.

Во длабок сад го додаваме брашното и солта и мешаме.

Сирењето го сечеме дијагонално и секое парче го препелкаме во садот со брашно и потоа во сад со вода. Го повторуваме чекорот неколку пати, низ брашното и во водата и на крај завршуваме со препелкање во брашно.

Вака подготвеното парче го пржиме во врелото масло, 2-3 минути од секоја страна, до добивање на златно-жолта боја.

Парчето го вадиме од тавата и го ставаме во чинија.

За сосот

Во длабок сад ги додаваме шери доматите и со помош на рака добро ги гмечиме.

Краставицата ја сечкаме на мали коцки и ја додаваме во садот со доматите.

На крај, го сечкаме кромидот на ситно и го ставаме во садот со домати и краставица. Додаваме маслиново масло, мед, оригано, ситно исечкани чили пиперчиња, сок од лимон, коријандер, сол и бибер. Добро мешаме и го послужуваме за сервирање со саганаци сирењето.

<https://akispetretzikis.com/el/categories/snak-santoyits/tyri-saganaki-me-salsa-apo-ntomatinia>

10. Влахотири од Мецово / Βλαχούρι Μετσόβου/ Vlachotiri of Metsovo

Тврдо сирење кое се произведува од пастеризирано овчјо млеко, сол, сирило и култура. Влахотири сирењето има идеално избалансиран вкус, помеѓу солено и слатко сирење, што го прави добар избор од страна на децата, при подготовката на тост, пица и шпaгeти. Ова сирење има фантастичен вкус.

Пица лепчиња

Состојки

- 500 г округли леб (што посолен, тоа подобро)
- 2-3 големи лажици домашен кечап
- 200-300 г мешано сирење, рендано
- 200 г халуми сирење, на тенки парчиња
- 5 тенки парчиња шунка
- 5 тенки парчиња сланина
- Босилек
- Мајчина душичка
- 50 г путер, на мали парчиња
- 1 домати, со отстрането семе и исечкан на



мали коцкички
1 млад кромид
1 голема лажица маслиново масло
Бибер.

Подготовка

Ја загреваме рерната на 200°C, со вклучен вентилатор.

Лебот го сечеме на кришки со остар нож. Кришките треба да бидат со дебелина од 1 - 1 ½ цм измеѓу, паралелно исечени, но не до крај. Всушност, сите кришки остануваат неразделени во долниот дел од сомунот. Вака исечениот сомун ја вртиме за 90°C и попречно (хоризонтално) ја сечеме на истиот начин.

Добиваме сомун, кој изгледа како шаховска табла. Сите исечени парчиња треба доволно да се раздвојуваат меѓу себе.

Земаме округли длабок сад и го превртуваме наопаку. Одозгора го ставаме подготвениот сомун и на ваков начин дозволуваме исечените парчиња добро да се раздвојат за да може да ги полниме.

Просторот помеѓу исечените парчиња го полниме со сирење, сувомесното и кечап.

Најдобро е да го пополниме просторот со што е можно повеќе состојки, затоа што при печење, сирењето ќе се стопи и парчињата лесно ќе се кинат од лебот со рака.

Кога ќе го наполниме лебот со состојки, рамномерно го распоредуваме исечканиот путер.

Печеме 20 минути во тава за печење, со хартија за печење.

После печење, одозгора додаваме парчиња домати, босилек и млад кромид и сервираме.

<https://akispetretzikis.com/el/categories/pswmia-zymes/pitsopswmo>

11. Гравиера од Наксос / Γραβιέρα Νάξου / Graviera of Naxos

Гравиера од Наксос е тврдо сирење, со бледо жолта боја, тенка и сува кора, цврста еластична структура, со карактеристични мали дупки, распоредени по целата маса, убава арома, сладок и деликатен вкус и многу карактеристичен послевкус. Ова сирење е идеално за секаква примена (трpezно, рендано, пржени итн.).

<https://bettyscuisine.blogspot.com/2013/07/blog-post.html>

Пита со фета сирење и гравиера од Наксос

Состојки

1 пакетче кори (6 кори)
500 г фета сирење
200 г рендана гравиера од Наксос
4 јајца
Половина шолја млеко
Свежо мелен бибер

Мелено морско оревче
Половина шолја маслиново масло за корите
2 лажици афионово семе (изборно).



Подготовка

Ги вадиме корите од фрижидер да се одмрзнат. Топиме фета сирење во поголем длабог сад и ја додаваме гравьерата од Наксос, јајцата, млекото, биберот и морското оревче. Мешаме добро се додека не добиеме добра хомогена и густа смеса.

Рерната ја загреваме на 170°C. Ја намастуваме тавата за печење и ги ставаме првите 3 кори, со маслиново масло измеѓу нив. Ја додаваме смесата од филот и покриваме со останатите 3 кори, повторно со масло измеѓу нив. Вишокот од кори, странично, го подвиткуваме под целата пита. Горната страна ја мачкаме со маслиново масло и попрскуваме мало количество на вода. Доколку сакаме, одозгора попрскуваме со малку афионово семе.

Вака подготвената пита ја сечеме на парчиња и ја печеме на 170°C, околу 1 час, додека питата не зарумени. После печењето, питата ја вадиме од рерна, ја оставаме да се излади и ја послужуваме.



12. Калатаки од Лемнос / Καλαθάκι Λήμνου / Kalathaki of Lemnos

Бело, меко сирење во солило, добиено од свежо, најчесто пастеризирано овчјо млеко, со можност од додавање на козјо млеко до 30%. Имено, овој тип на сирење слободно може да ја замени фетата, и како трпезно, и како сирење за готвење. Калатаки сирењето оди во добра комбинација со вина кои немаат изразен вкус, како што е Рецина или Асиртика, но и со полу-суви вина како што е Мускат од Лемнос.



Мус од калатаки сирење од Лемнос со сос од мед и лешници

Состојки

- 1/2 кг несолено калатаки од Лемнос
- 1 шолја шеќер
- 1/2 шолја шлаг крем
- 200 г шлаг пена
- 2-3 лажички сусам за наросување

За сос:

- 300 г мед
- 150 г сечкани лешници
- 1/2 лажица цимет
- 1/4 лажица мелен бибер



Подготовка

Од претходниот ден, го ставаме сирењето во поголем сад со вода, 12 часа. За тоа времетраење, ја менуваме водата 3-4 пати за да дојде до добро отсолување на сирењето.

Заедно со шеќерот, го блендираме сирењето во блендер, така што добиваме густ крем. Го додаваме шлаг кремот и блендираме уште 2 минути.

Смесата ја ставаме во длабок сад и во нејзе ја додаваме шлаг пената. Пополека мешаме со мешалка, до добивање на хомогена смеса.

Долгнавестиот калап го обвиткуваме со пластична кујнска фолија и го полниме со подготвениот мус. Го ладиме во фрижидер најмалку 12 часа. Кога ќе згусне, внимателно го превртуваме калапот и ја вадиме фолијата.

Сос: го загреваме медот со цимер, бибер и 1 лажица вода, на ниска температура, 5 минути. Ги додаваме лешниците и мешаме. Го оставаме сосот уште 5 минути. Внимаваме да не дојде до вриење и претекување на медот.

Го оставаме сосот да се излади и ладен го истураме врз мусот. Посипуваме со сусам и сервираме.

<https://cookpad.com/gr/sintages/6257656-mous-me-kalathaki-limnou-kai-saltsa-meliou-me-phountoukia>

13. Катики Домокоу / Κατίκι Δομοκού / Katiki Domokou

Катики Домокоу е производ од областа Домокоу, во општината Фтиотидас, произведен од 100% чисто овчјо и козјо млеко, од сертифицирани фарми, строго следејќи ја традиционалната рецептура, што до ден денес, го прави ова сирење единствено. Може да се употребува на многу различни начини во секојдневните подготовки на оброци. Идеално е во комбинација со леб, во салати, во вкусни рецепти, па дури и во слатки вкусни десерти.



Ракчиња саганаки со Катики Домокоу

Состојки

- 2 големи лажици маслиново масло
- 1 голема лажица путер
- 425 г средни ракчиња, одмрзнати и исчистени

2 главици кромид, на тенки парчиња
 1 мал жолт сув кромид, ситно исечкан
 ½ средна големина на црвена пиперка, исечкана на коцкички
 ½ средна големина на жолта пиперка, исечкана на коцкички
 2-3 чешниња лук, изрендани
 60 мл Узо
 250 мл паста од домати
 ½ лажичка шеќер
 ½ лажичка естрагон
 Сол
 Бибер
 200 г Катики Домокоу од
 планинските предели
 Магдонос, ситно сечкан.



Подготовка

Го загреваме маслиновото масло и путерот во голема тава и ги пропржуваме ракчињата, 2-3 минути. Потоа, ги тргаеме на страна.

Во истата тава, ги додаваме кромидот, црвената и жолтата пиперка и ги пропржуваме додека не омекнат, а потоа го додаваме и лукот.

Ги полеваме со Узо и ги оставаме 2-3 минути додека Узото не испари.

Ги додаваме пастата од домати, шеќерот, естрагонот, солта и биберот и готвиме на среден оган, 10-12 минути.

Додадете ги ракчињата и варете уште 1-2 минути.

Сервираме со 1-2 големи лажици катики сирење во секоја порција, наросено со магдонос.

<https://www.katiki-domokou.gr/%ce%b3%ce%b1%cf%81%ce%af%ce%b4%ce%b5%cf%82-%cf%83%ce%b1%ce%b3%ce%b1%ce%bd%ce%ac%ce%ba%ce%b9-%ce%bc%ce%b5-%ce%ba%ce%b1%cf%84%ce%af%ce%ba%ce%b9-%ce%b4%ce%bf%ce%bc%ce%bf%ce%ba%ce%bf%cf%8d-%ce%bf/>

14. Кефалотири / Кеφαλοτύρι / Kefalotyri

Кефалотири е многу тврдо сирење, кое се јаде како ладно предјадење, испржено во маслиново масло како саганаки или додадено во различни типови на храна, како што се шпaгeти, месо или зготвен зеленчук. Кефалотири зрее два до три месеци. Зрелото кефалотири постаро од една година, е суво, со многу силен вкус и се јаде како мезе со Узо или изрендано врз некоја храна.



Јагнешки бут со лук, кефалотири и зачински билки

Состојки

2 јагнешки бут без коска
¼ шолја сечкан анасон
¼ шолја сечкан копар
2 гранчиња свеж рузмарин, сечкан
6 чешниња лук, добро исечкани
1 голема лажица сенф
300 г кефалотири, исечкано на коцки
2 големи лажици бело суво вино
Сол
Свежо сомелен бибер
Маслиново масло за премаз.

Подготовка



Започнуваме со подготовка на филот. Во голем сад ги додаваме сенфот, сирењето, анасонот, копарот, рузмаринот, лукот и виното. Наросуваме бибер и мешаваме.

Обескоскените бутони ги отвораме на работната маса и ги премачкуваме со маслиново масло. Наросуваме сол и бибер. Со помош на лажица, го распоредуваме филот на двата бута. Месото го виткаме во ролна и го врзуваме со конец, со цел да не истече филот.

Премачкуваме со маслиново масло од надворешната страна и наросуваме сол и бибер. Вака подготвените два бута ги виткаме посебно во хартија за печење и ги врзуваме со конец.

Ги ставаме во тава за печење и печеме во претходно загреана рерна на 170°C, 2 часа и 15 минути, односно додека месото не омекне и добро не се зготви.

После печење, ги вадиме бутоните од рерна и ги одвиткуваме од хартијата за печење. Месото го сечкаме на парчиња и го послужуваме во чинија. Одозгора полеваме со течноста што останала во хартијата за печење. Сервираме со марула.



<https://www.argiro.gr/recipe/arnisia-mpoutakia-me-skordo-kefaloturi-kai-murodika/>

15. Формаела / Φορμάελ(λ)α / Formaella

Ова сирење најчесто се прави од козјо млеко и се карактеризира со цврста и кохезивна обвивка и светло жолта боја. Има специфичен пикантен вкус и главно се сервира како закуска, а особено е вкусно кога е потпечено или пржено.

Формаела саганаки

Состојки

200 г формаела сирење, исечено на парчиња, со околу 6 цм дебелина
½ шолја брашно, сенаменско, за панирање
2-3 големи лажици путер.

Подготовка

Потопете ги малку парчињата сирење под чешма.

Секое парче го препелкаме во брашното и го протресуваме за да падне вишокот од брашно.

Путерот го загреваме во нелеплива тава и во него го пропржуваме секое парче сирење, со превртување од секоја страна неколку пати, додека не почне да омекнува и да се топи.

Сирењето го вадиме од тавата и го послужуваме во чинија, посипено, по желба, со сок од лимон.



<https://www.gourmed.gr/syntages/eykoles-syntages/formaela-saganaki>

16. Манури / Μανούρι / Manouri

Манури е бело, меко сирење, со цврста структура и без кора. Неговиот вкус е богат и пријатен, со приметлива нота на маст и карактеристична, мала арома на млеко. За да се произведе, потребна е мешавина на сурутка со свежо овчко или козјо млеко, или пак, од чисто полномасно козјо или овчко млеко, или нивна мешавина, на која се додава овчјо или козјо млеко или нивна млечна маст.

Ова богато сирење може да се послужи како десерт, заедно со овошје, мед и јатки. Има одличен вкус кога е потпечено или поховано во тава. Совршено оди во комбинација со разни масла, во пити и тартови, а особено се истакнува во салати и слатки специјалитети. Пробајте старо манури, изрендано врз различни традиционални тестенини.

Зимска салата со манури сирење

Состојки

За салатата

200 г булгур пченица
3-4 големи лажици маслиново масло
Сол и бибер
200 г вода
1 црвено јаболко
Лимонов сок од половина лимон
250 г манури сирење
1 калинка
1/2 лажичка цимет
1 голема лажица нане
30 г пињоли (борови ореви)
130 г марула.

За дресинг

Лимонов сок од половина лимон
2-3 големи лажици маслиново масло
1 лажичка мед
Сол и бибер.

За сервирање

Маслиново масло
Лимонов сок од половина лимон
Мед.



Подготовка

За салатата

Во тава, го ставаме маслиновото масло и загреваме на силен оган.

Го додаваме булгурот и пропржуваме 4-5 минути, со постојано мешање за да не дојде до лепење на тавата.

Додаваме сол, бибер и вода и мешаме. Тавата ја покриваме со капак и ја тргаме на страна. Оставаме да отстои 5 минути, за булгурот да омекне.

Го лупиме јаболкото и го сечкаме на мали коцкички. Коцкичките од јаболко ги ставаме во длабок сад и ги полеваме со сок од лимон за да ги превенираме од потемнување.

Кога булгурот ќе стаса, ги додаваме калинката, јаболкото, циметот, исечканото нане, пињолите и мешаме.

На скара, на силен оган го додаваме манури сирењето. Печеме 1 минута од двете страни, додека не зарумени.

За дресингот

Во длабок сад, ги додаваме лимоновиот сок, маслиновото масло, медот и мешаеме.

На крај

Мешавината со булгур ја ставаме во длабок сад и мешаеме заедно со дресингот. Ја додаваме марулата, манури сирењето и сервираме со маслиново масло, лимонов сок и мед.

<https://akispetretzikis.com/el/categories/salates/cheimwniatikh-salata-me-manoyri>



17. Сфела / Σφέλα / Sphela

Полу-тврдо, бело сирење во солило, произведено од полномасно козјо и овчко млеко, најчесто пастеризирано. Млекото исклучиво треба да биде добиено од животни кои се одгледуваат во поранешната област на Месинија и Лаконија, каде исто така, треба да се наоѓаат и објектите за производство и зреење на ова сирење. Во главно, ова сирење се служи како ладно предјадење, оди во добра комбинација со масна храна, или пак се пече на хартија, се става во салати, но и во омлети и пити. Сфела е добро мезе за со Узо или ципуро, но тешка комбинација за со вино.

Кајани со сиглино месо и сфела сирење

Состојки

- 1000 г зрели домати
- 6 големи јајаца
- 200 г сиглино месо (Критско свинско месо, зреео во глина)
- 50 мл екстра девствено маслиново масло
- 1½ лажичка шеќер
- 100 г сфела или фета
- Свежо сомелен бибер
- Сол.



Подготовка

Доматите и јајцата ги ставаме на собна температура.

Потоа, доматиите ги рендаме и ги ставаме во голема тава да се динстаат, со малку сол, додека не станат суви. Потоа го додаваме шеќерот, маслиновото масло, малку изматените јајца, солта и биберот.

Ги динстаеме кајаните, со постојано мешање, додека не станат густы, но внимаваме да останат сочни.

На крај, го потпржуваме сиглино месото во малку маслинов масло и го додаваме во кајаните.

Каламатските кајани се сервираат со сфела или фета сирење, маслиново масло, свежо сомелен бибер и секако, со потпечен леб.

<https://funkycook.gr/kalamatianos-kagianas-me-sigklino-kai-sfela/>



18. Арсенико од Наксос / Αρσενικό Νάξου / Naхо's Arseniko

Арсенико од Наксос или Кефалотири од Наксос е тврдо сирење со мека путерна структура, зачинет вкус и прекрасен привкус на ароматично козјо млеко. Се произведува во Наксос, од козјо и овчко млеко, во сооднос 70-30%, кое најпрво се загреав и се потсирува со сирило. Ова е многу вкусно сирење, со интензивен вкус. Мирижливо, со арома на ферментација, на потпечен путер и јатки. Тоа е тврдо, но сирење со масна структура, која се топи во уста, но со остар, сладок и пикантен вкус, кој преминува во горчлив вкус на бибер како старее самото сирење.

Арсенико се служи како ладно предјадење, по отстојување половина час откако ќе се извади од фрижидер, со цел да се загрее, за да се ослободат неговите ароми и за да омекне неговата структура. Оди во одлична комбинација со црвени суви вина од Агиоргитико, Мавротрагано, Мавродафни, Кабернет, но и со бели вина кои одлежуваат во дрвени бочви, како што се Шардоне и Асиртико. Најчесто се консумира како мезе за со ракија. Се јаде такво како што е или со малку мед од кикладиска мајчина душичка. Ова сирење е интересна комбинација со модерни рецепти, како саганаки сирење со џем и чатни. Во Наксос, ова сирење се премачкува врз домашни јуфки или шпaгeти, врз печено месо или се користи како фил на велигденски јагне.

Модар патлиџан со црвено говедско месо (Монахот од Наксос)

Состојки

1 кг говедско месо
1 главица кромид
5 излупени
домати, исечкани
на коцки или 1
пакување
конзервирани
домати
1 голема лажица
шеќер
2 големи лажици
паста од домати
Сол и бибер.



Дополнително

:

6 модри патлиџани
2 домата
Арсенико сирење од
Наксос
Маслиново масло
Сол и бибер.



Подготовка

1) Започнуваме со говедското месо, кое го пропржуваме во маслиново масло додека не добие боја од сите страни. Го додаваме сечканиот кромид и пржине до негово обезбојување. Го додаваме доматиот, доматната паста, шеќерот, солта и биберот и ја намалуваме силината на огнот. Вариме 1,5 час додека месото целосно не омекне, а сосот не згусне. Го тргеме од оган и го посипуваме со малку маслиново масло.

2) Истовремено, модрите патлиџани ги сечеме по должина и ги потопуваме во вода и сол. Им ја длабиме средината и ги посипуваме со маслиново масло, сол и бибер. Ги печеме во рерна додека не добијат боја и додека месото во натре не омекне (околу 15 минути).

3) Испечените модри патлиџани во тавата за печење ги полниме со подготвеното месо (околу 2 лажици месо и сос, по патлиџан).

4) Доматот го сечкаме на кругови и круговите ги ставаме врз месото. Рендаме сирење врз секој вака подготвен патлиџан.

5) Печеме во рерна, на 250°C, 5-7 минути и сервираме уште додека се жешки.

<https://www.madameginger.com/syntages/naxiotikos-kalogeros/>



19. Копаници од Миконос/ Κοπανιστή Μυκόνου/ Kopanisti of Mykonos

Бело меко сирење во солило, со силен пикантен вкус на бибер и кремаста структура, со бела до светло ќерамидеста боја, кое се произведува во Киклади, од кравјо, овчјо и козјо млеко или нивна мешавина. Се сервира како предјадење. Исто така се мачка и врз Миконски двопек, откако врз истиот малку се попрскува со стискање на половина домати или во сезона на грозје, со гроздов сок.

Стапчиња од леб со копаници сирење

Состојки

200 г сенаменско брашно
50 г брашно од тврда пченица
35 мл маслиново масло
½ лажичка сув квасец
1 лажичка мед
100 г копаници сирење од Миконос
130 мл вода
Сусам.



Подготовка

Го просејуваме брашното и го мешаме со сувиот квасец.

Го додаваме медот, маслиновото масло и млека вода и оставаме 10 минути за да се активира квасецот.

Месиме додека не се соединат сите состојки, а постепено го додаваме и сирењето. Доколку е потребно, додаваме и малку брашно, со цел да добиеме тесто кое е еластично и не се лепи по дланките. Го оставаме тесто во покриен сад, 30 минути, а во меѓувреме ја загреваме рерната на 180°C.

Во тавата за печење ставаме хартија за печење. Сечеме парчиња од тестото 20-22 г и секое парче го обликуваме како стапче. Стапчињата ги наросуваме со сусам или други семки, мелени зачински растенија или зачини. Попрскуваме со малку вода и ги печеме на 170°C, 25 минути, со вклучен вентилатор на рерната.

Стапчињата после печење се сеуште меки и ги ставаме на страна за да се изладат. Следниот ден, стапчињата стануваат крцкави и како такви, може да се чуваат во метален затворен сад подолго време.

<https://funkycook.gr/kritsinia-me-kopanisti/>



20. Св. Михаил / Σαν Μιχάλη / San Michalis

Сирењето Св. Михаил има Заштитена ознака за потекло од Сирос и е едно од најретките сирење во светот, затоа што се произведува само од две млекарници во светот, на малиот остров Сирос, од само неколку крави кои се одгледувани на островот. Св. Михаил има пикантен вкус и златна кора, а зрее 8 месеци.

Неговата структура е компактна, со дупки во различна големина и кршливост како пармезан кога се сече. Се јаде како што е, со леб или овошје, а исто така се употребува и во различни рецепти.

<https://www.cooklos.gr/syntages/rizoto-kroko-kozanis-san-mihali>

Рижото со Козани жолчка и Св. Михаил сирење

Состојки

400 г ориз (арборио / каранфилче /
каролина / карнароли (во деликатес))
1 главица кромид, ситно сечкана
250 мл бело вино
1.3 л говедски бујон
5-6 прашници од шафран
4 големи лажици маслиново масло
50 г путер
1 парче св. Михаил, рендан
Сол
Бибер.



Подготовка

Го пропржуваме кромидот во маслиново масло, на тиво оган, додека не омекне (или зарумени). Го додаваме оризот и пржиме уште 3 минути на тивок оган (додека не добие сјај).

Го додаваме виното и мешаме со дрвена лажица (количеството на вино треба да е доволно за да го покрие рамномерно оризот, а остатокот од вино ќе го додадеме подоцна, со првата доза на бујон).

Кога виното ќе се апсорбира, пополека го додаваме остатокот од вино и говедскиот бујон, покривајќи го оризот рамномерно, но не премногу. Кога течноста ќе се апсорбира, додаваме повторно од бујонот. Постапката ја повторуваме до крај. На самиот крај посолуваме и го додаваме шафранот. Последната доза од бујон ја додаваме многу внимателно, за да се осигураме дали е целата количина потребна.

Го тргаме од оган, додека уште има течност во него, која ќе се апсорбира додека го послужиме. Го додаваме путерот и мешаме додека се стопи. Го додаваме сирењето, мешаме и послужуваме.



21. Бухтли со сирење

Состојки

Тесто:

0,5 кг мазно брашно
100 г шеќер
0,25 мл млеко
1 свеж квасец
2 жолчки
Малку сол.



Подготовка

Се замесува тесто и се остава да стаса (кисне) на топло, кога ќе стаса се размесува и повторно треба да кисне. Се расукува тенко и се сече на квадрати кои се полнат со фил.

Фил:

0,5 кг сирење
200 г шеќер
1 ванила
1 јајце
4 лажици остро
брашно



Во секој квадрат се става по една лажица од филот со сирење, се завиткуваат кошовите, се спојуваат и наопаку се ставаат во намастен плех. Се оставаат половина час да стасаат. Се печат 50 – 70 минути на 180° C.



22. Бухтли со сирење и суво грозје

Состојки

Тесто:

0,5 кг мазно брашно
100 г шеќер
0,25 мл млеко
1 свеж квасец
2 жолчки
Малку сол.



Подготовка

Се замесува тесто и се остава на топло за да стаса. Кога ќе стаса се размесува и повторно се остава да стаса. После тоа се сука тенка кора која се сече на квадрати кои се полнат со фил.

Фил:

0,5 кг сирење
100 г шеќер
100 г суво грозје
1 ванила
1 јајце
4 лажици остро брашно.



Во секој квадрат се става една лажица од филот, се свиткуваат парчињата на ќошевите и наопаку се ставаат во подмачкан плех. Се оставаат половина час да стасаат па се ставаат во рерна да се печат.

Се печат 50 – 70 минути на 180°C.

23. Киснат колач со сирење

Состојки

Тесто:

1 кг мазно брашно
100 г шеќер
0,5 л млеко
1 свеж квасец
2 жолчки
1 цело јајце
1 дл масло
Малку сол.



Се замесува тестото и се остава на топло да стаса, кога ќе стаса се размесува и се остава уште еднаш да стаса. После тоа тенко се сука со сукало и се полни со филот.

Фил:

0,5 кг сирење
200 г шеќер
1 ванила
1 јајце
4 лажици остро брашно.



Подготовка

Филот убаво се распоредува на кората, краевите се свиткуваат према внатре, се става на подмачкан плех и кората се премачкува со масло. Се остава да стаса околу половина час. Се пече 40 – 50 минути на 180°C.

24. Киснат колач со сирење и суво грозје

Состојки

Тесто:

1 кг мазно брашно
100 г шеќер
0,5 л млеко
1 свеж квасец
2 жолчки
1 цело јајце
1 дл масло
Малку сол.



Подготовка

Се замесува тестото и се остава да стаса на топло место, кога ќе стаса се размесува и се остава повторно да стаса. Се расукува тенка кора на која се става филот.

Фил:

0,5 кг сирење
100 г суво грозје
100 г шеќер
1 ванила
1 јајце.



Филот убаво се размачкува по кората, па кората се витка во ролна. Краевите од ролната се свиткуваат на внатре и се става во плех намачкан со масло. Се остава половина час да стаса и се пече.

Се пече 40 – 50 минути на 180°C.

25. Калнички поцигланки

Состојки

Тесто:

- 1 кг мазно брашно
- 3 јајца
- Малку сол (половина мала лажичка)
- Малку масло или растопена свинска маст
- 2 – 3 дл млека вода (по потреба и повеќе).



Фил:

- 1 кг свежо сирење
- 500 г пченкарен гриз (сварен и разладен)
- Јајца
- Мала лажичка сол
- 2 дл павлака.



Подготовка

Се замесува тесто од јајцата, брашното, солта и малку масло и вода по потреба. Тестото се остава половина час да одмори. После половина час се расукува кора со помош на сукало до дебелина од 2-3 mm.

Тестото се премачкува со растопена свинска маст и се филува на тој начин што филот се размачкува по целото тесто. Потоа се сече по должина на ленти кои имаат широчина од 20 cm, па тестото се преклопува од едната и од другата страна. После тоа се сечат на должина од 10 cm и се ставаат во подмачкан плех. Откако ќе се наредат се преливаат со кисела павлака. Се печат во загреана рерна на температура од 180 °C околу 20 мин. при што добиваат црвенкаста боја.



26. Коцки со сирење

Состојки

Тесто:

- 20 дкг брашно
- 20 дкг шеќер
- 4 јајца
- 4 лажици вода или млеко
- 1 прашок за печиво.

Подготовка



Се меша со миксер и се пече бисквит (180°C – 20 минути), се лади и се сече по должина за да се добијат 2 дела.

Фил:

- 0,5 кг свежо сирење
- 4 дл слатка павлака
- 4 лажици шеќер
- 1 ванила
- Сок од еден лимон.



Сирењето убаво се дроби (да нема грутки), се додава слатката павлака во сирењето и се меша со миксер со сите состојки за кремот.

На едната половина од испеченото тесто се става кремот, а одозгора се става другата половина од испеченото тесто. Од горе се украсува со шеќер во прав и растопено чоколадо.



27. Пригорска перица

Состојки

Тесто:

500 г мазно брашно
0,5 дцл масло
0,5 дцл млеко
0,5 дцл јогурт
Малку сол
1 сув квасец
Млака вода за сето ова да
се замеси.



Подготовка

Сите наведени состојки се замесуваат и се остава тестото половина час да скисне. Кога ќе порасне тестото, се расукува на кора со дебелина околу 0,5 см и се става во подмачкан плех или тавче, а рабовите од тестото треба да висат надвор, па кога ќе се стави филот тие се преклопуваат на тестото.

Фил:

0,5 кг свежо сирење
2 чаши павлака
3 јајца
1 лажица пченкарно брашно
1 лажица гриз
Мала лажичка сол.

Сите состојки се мешаат и рамномерно се распоредуваат по тестото, а рабовите се преклопуваат преку филот.

Се пече 50 минути на 175°C.



28. Штрукли

Состојки

Тесто:

0,5 кг мазно бело брашно

1 јајце

1 мала лажичка сол

2 лажици масло

1 лажица оцет

1 рамна лажица маст (свинска или кравја маст, путер, маргарин)

2-3 дл вода

Тестото се замесува и се остава половина час да отстои, се размесува и се расукува на тенка кора.

Фил:

0,5 кг свежо сирење или

урда

2 јајца

2 лажици павлака

2 лажици масло

Малку сол.



Подготовка

Исуканото тесто се филува и се завиткува од секој крај кон средината, па се сече на саканата должина. Пресечените парчиња се редат во подмачкан плех.

Се печат 45 минути на 180°C.



29. Печена пиперка со сирење

Состојки

7 поголеми пиперки (по можност црвени)

Фил:

100 г сувомеснат производ
(печеница, врат и сл.)
100 г домашно сирење
(кравјо, овчко или козјо)
100 г фета сирење
2 чешниња лук.

Прелив:

1 јајце
180 г кисела павлака
200 г павлака за готвење
1/2 помала китка магдонос
Сол, црн бибер по вкус



Подготовка

Пиперките се печат, се лупат и се чистат од дршките и семките. Се сечат по должина. Сувомеснатиот производ ситно се сечка и се става во соодветен сад. Сирењето (домашното и фета) се дроби ситно со вилушка и се става во садот со сувото месо. Во нив се додава и исечканиот лук. Смесата се меша за да се соединат сите состојки.

Во огноотпорен сад кој е намачкан со масло се печат пиперките. Се зема една половина од пиперката, се става на работна површина и на поширокиот дел се става 1-2 лажички од филот, а потоа пиперката се витка во ролна. Така подготвени пиперките се ставаат во садот за печење.

Преливот се подготвува на тој начин што јајцето се мати со маталка и во него се става киселата павлака и павлаката за готвење и повторно добро се мати. Се додава

иситнетиот магнонос и пак се меша. Се додава сол и бибер по вкус. Филот се истура врз ролованите пиперки и се ставаат да се печат

Рерната треба да биде претходно загреана на 200°C. Се печат 20-25 минути (додека не се зацрвенат). Печените пиперки пред да се послужат треба малку да изладат. Ова јадење се служи само или пак во комбинација со други јадења.



30. Триаголници со спанаќ и сирење

Состојки

1 пакување готови кори (450-500 г)

Смеса за премачкување:

2 јајца

350 мл кисело млеко

1 лажица печиво

300 мл масло

Сол по вкус.

Фил:

500 г спанаќ (или штавел, праз и сл.)

500 г сирење или урда.



Подготовка

Јајцата се матат, се додава киселото млеко, маслото, печивото и солта и убаво се промешува. Спанаќот се мие, сечка и пропржува на масло. Во него се додава издробено сирење, или урда.

Секоја кора се премачкува со смесата за премачкување, а на почетокот од кората се става фил, па се дигли во форма на триаголник.

Одозгора триаголникот се премачкува со смесата, но доколку не останало од неа се премачкува со изматено јајце и се посолува со сусам. Триаголниците се редат во подмачкан плех и се ставаат во загреана рерна.

Се печат на 200°C, 15 до 20 минути.



31. Проја

Состојки

300 г фета сирење
3 цели јајца
3 шолји бело брашно
3 шолји пченкарно
брашно
3 шолји кисела вода
1 шолја масло
1 прашок за печиво
Сол по вкус.



Подготовка

Јајцата се матат, се додава останатите состојки и убаво се промешува со миксер. Сирењето се додава последно и тоа се меша со лажица.

Во хартиени корпички (за мафини) се додава од смесата. Корпичките не се полнат до врв, затоа што за време на печењето нараснуваат.

Се печат на температура од 200°C, 20-30 минути.

32. Солена торта со пиперки

Состојки

10-12 пиперки по можност црвени
400 г сирење
5 јајца
100 g млеко
300 g кашкавал
Брашно по потреба
Магдонос по потреба.

Подготовка

Половина од пиперките се посолуваат со брашно (се прпелкаат) и се редат во подмачкан плех со маргарин или путер (може и масло). Пиперките се посолуваат по желба.

Се прави фил од рендано сирење и 3 јајца. Доколку сирењето не е доволно солено, во филот се додава сол по потреба. Со филот се премачкуваат (покриваат) пиперките наредени во плехот. Од горе повторно се реди втората половина од пиперките посолени со брашно.

Од горе над пиперките се става фил од изматени 2 јајца со млекото посолени со сол по вкус

Се печат на температура од 200°C, 20-30 минути. При крајот од печењето од горе се прекрива со рендан кашкавал и посолуваат со ситно исечкан магдонос и повторно се враќаат во рерна да се растопи и потпече кашкавалот.



33. Солени кифлички Ленче

Состојки

0,5 л пресно млеко
6 големи лажици кисело млеко
200 мл зејтин
1 коцка свеж квасец
3 големи лажици шеќер
2 мали лажички сол
1 пакетче прашок за печиво
200 г сирење
1 жолчка од јајце
Сусам по потреба
1 коцка маргарин (250 г)
Околу 1 кг брашно.

Се сечка со нож



Се става изгмечено
сирење



Подготовка

Млекото се загрева околу 30-40°C (кога ќе се стави прст во млекото да не се чувствува непријатно жешко, туку пријатно топло). Во млекото се става квасецот, шеќерот и малку брашно и се остава квасецот да стаса (да се дигне).

После тоа во смесата се додаваат сите останати состојки (прашокот за печиво, солта, зејтинот и киселото млеко. Брашното се додава постепено и се замесува меко тесто. Замесеното тесто се остава да скисне (да нарасне). После тоа се меси повторно и пак тестото кисне.

Се прават мали топчиња (рацете треба да бидат намастени со масло), па се сукаат по должина. Се засекуваат на едниот крај, а на другиот се става иситнето сирење или урда и се виткаат во ролна, па се редат во подмачкан плех со маргарин (може да се редат и врз хартија за печење). Кифлите од горе се премачкуваат со жолчка од јајце и се посолуваат со сусам и се оставаат да скиснат. Се печат во рерна загреана на 200°C, 15-20 минути (благо да поцрвенат од горе и од доле).



34. Крушевско топено сирење

Состојки

1 лажица доматен сос
малку млеко
50 г фета сирење
50 г овчо сирење и
100 г кашкавал.

Подготовка

Во земјен сад состојките се ставаат по следниот редослед: доматен сос, малку млеко, фета сирење, овчо сирење и рендан кашкавал.

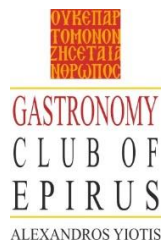
Се става во загреана рерна да се пече околу 15 минути на 250°C.



Апликант: СОЗШУ „Ѓорче Петров“ Кавадарци, Северна Македонија



Партнери во проектот:



Гастрономски
клуб од Епир,
Јанина, Грција



Средно земјоделско
училиште Крижевци,
Хрватска



СУГ „Браќа
Миладиновци“ Скопје,
Северна Македонија



Ветеринарна станица
„Здравје“ Делчево,
Северна Македонија

