

# Paštrovsko branje i sirnica

## Paštrovsko branje

paštrovska kobasica  
200 g masnije dimljene slanine  
200 g suvog mesa  
2 praziluka  
1 veza mladog luka  
1 veza blitve  
1 veza raštana  
1 veza lisnatog kelja  
1 veza tušta  
1 veza mirođije  
1 veza zelja  
1 veza koprive  
sveža nana  
2 šargarepe  
2 krompira  
1 kašika suvog začina

## Sirnica

10 jaja  
350 g šećera  
1 kg sremskog sira  
1 kesica burbon vanila šećera  
1 kašičica praška za pecivo  
4 kašike palente  
sok i rendana kora limuna  
0,3 dl lozovače  
1 dl ulja

## Dekoracija

šećer u prahu  
džem od malina

## Način pripreme

1. **Paštrovsko branje:** U šerpu odgovarajuće veličine staviti slaninu, kobasice (može bilo koja kobasica za kuvanje) i suvo meso da se kuva. Kada je meso kuvano, praziluk i mladi luk iseći na kolutiće i staviti u šerpu sa supom. Sav ostali zeleniš staviti u šerpu sa lukom naliti vodom, začiniti po ukusu, dodati izrendanu šargarepu i krompir. Kuvati na tihoj vatri 1h.

1. **Sirnica:** Polako mutiti šećer i jaja. Dodati prašak za pecivo, burbon vanila šećer i na kraju sir i lagano zamešati žicom za mešanje. Na kraju, uz mešanje dodati palentu, lozovu rakiju, rendanu koru i sok od limuna.

2. Ulje dobro zagrijati u džezvi i sipati ga u posudu za pečenje, prethodno obloženu papirom za pečenje. Izliti umućenu masu.
3. Peći 10 minuta u rerni zagrejanj na 220, a nakon toga 30 minuta na 180 stepeni.
4. Nakon pečenja ostaviti da se ohladi. Servirati sa džemom od malina.