

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.