

Namaz od sira sa mišancijom



- 70 g - 10 VŽ sitno sjeckane [mišancije](#)
- 250 g [feta sira](#)
- 200 g [sira grabancijaša](#)
- 5 trokuta [zdenka sira](#)
- 50 g maslaca
- 1 VŽ meda ako vam se čini da je pre gorko.

Pokušajte ako ste u mogućnosti sa svježim, mladim kozjim [sirom](#).

Ja sam imao jednom priliku to isprobati bilo je fantastično. Nažalost **mladi kozji sir** je jako skup, ako ga uopće pronadete.

Ako ne nađete sireve koje sam preporučio pokušajte sa mladim mekanim, **lako mazivim sirevima**. Ako bi vam se činilo da je sir pre tvrd dodajte 1 VŽ vrhnja ili malo više maslaca.

[Op. a] U receptima se uvijek radi o očišćenoj [Mišanciji](#) ili [mišanci](#), ako nije drugačije spomenuto. Omjer očišćene i neočišćene; nakon čišćenja max. 50/50 ili prije 40/60 u korist neočišćene. Ovisi o tome koiko su drvenaste stabljike te o samoj svježini **mišancije**. Ali 50/50 je stvarno za one koji vole jako tvrdu i gorku [mišanciju](#). **[/Op. a]**



Mišancu dobro operite te uzmete samo listiće sa što manje stabljika.

Odvojite divlji češnjak (jer njega zna biti pre više pa je **namaz od sira i mišancije** pre dominantan na češnjak).

Nasjeckajte **mišanciju** na što sitnije te dodajte po želji nasjeckanog divljeg češnjaka.

Ponovno sve skupa dobro nasjeckajte. Nemojte sjeckati u električnim sjeckalicama jer one naprave od svega samo kašicu.

U posebnoj posudi izradite **sireve** i maslac u glatku smjesu. Dodajte nasjeckanu **mišanciju** te sve dobro izmješajte.

Ako vam se čini da je pre gorko ili ste radili sa kozjim sirom dodajte jednu malu žličicu meda.

Prekrijte i ostavite u hladnjaku 3-4 sata.

Namaz od sira i mišancije servirajte deblje namazan na tamnom kruhu (bez sjemenki).

Kruh prije serviranja možete lagano tostirati (samo da izvana dobije laganu koricu), ali nemojte ga prepeći da bude tvrd kao kod tosta.



www.moja-kuhinja.com