

SIR IZ MJEŠINE

SIR IZ MJEŠINE



Štampa

Autor: Verica Gaćinović

Uputstvo



1. Skuvati 5 litara mleka i razliti u posude (nekada su to bile drvene škipe), ako nije velika vrućina stoji 2-4 dana u posudama, a ako je toplo vreme treba da odstoji 1 dan.
2. Pokupiti kajmak (skorup) sa mleka.
3. Ostatak mleka malo ugrijati ostaviti par trenutaka i onda dodati sirište opet malo ugrijati i ostaviti da stoji 10-20 minuta
4. Procediti u krpu koja stoji na običnoj cediljki, a zatim treba pritisnuti kamenom i kada se ocedi, seče se na kriške.
5. Sir se posoli, dobro ohladi i slaže u mješinu.
6. Kada je puna mješina, sir odstoji do jeseni odnosno zime i tada je spreman za upotrebu.

Napomena

Mješina (koža) najbolja je jareća, ali je najčešće jagnjeća. Priprema počinje kada se bravče zakolje, mješina se opere, obrije i opet opere i onda naduva, a svi otvori se kanapom zavežu i onda osuši. Kada se osuši opet se pere u 10 voda. Kada se ocjedi i osuši onda je spremna za odlaganje sira.

Naravno, u današnje vreme je veoma teško pripremiti sir na ovaj način,