

# Topa



4-6 porcija



30 min

## Potrebno je

- 60 gr maslaca
- ½ dl slatke vrhnje
- 50 gr naribane mozzarele
- 150 gr ovčjeg sira npr. Feta
- 2,5 dl kisele vrhnje
- 2 jaja

## Porijeklo recepta

Topa je specifična za Sarajevo gdje je neizostavan dio iftara, jer nakon datula i vode slijedi upravo topa. Svako topu pravi na svoj način a mi smo napravili od proizvoda u Švedskoj.

## Kako pripremiti

1. U tavu istopiti maslas pa dodati ostale mliječne sastojke.
2. Sve dobro izmjesati da se istopi i na kraju dodajemo jaja, samo jednu minutu i skloniti sa toplote. Može se dodati malo soli (probajte prije)
3. Služiti uz vruć somun.

