

Σαγανάκι με παραδοσιακό κρασοτύρι της Πόσσας από την Κω σε φύλλο κρούστας με μέλι

Σαγανάκι με κρασοτύρι από την Κω σε φύλλο κρούστας με μέλι και σουσάμι, με-ιδιαίτερη γεύση και ισορροπία ανάμεσα στο όξινο του κρασιού και τη γλύκα και το άρωμα του θυμαρίσιου μελιού. Το τυρί της Πόσσας είναι ένα ιδιαίτερο τυρί που ωριμάζει σε ντόπιο κρασί από το νησί της Κω. Η ιστορία του πηγαιίνει πίσω στο 300 π.Χ. όταν αντί για ελαιόλαδο χρησιμοποιήθηκε το κρασί ως μέσο συντήρησης. Τρώγεται ευχάριστα σκέτο, σε σαλάτα, με φρούτα και ειδικά σταφύλι και καρπούζι.-

Τι θα χρειαστείτε

1 μπαστούνι τυρί της πόσσας (κρασοτύρι από την Κω)

2 φύλλα κρούστας

Ελαιόλαδο για το τηγάνισμα

Μέλι για το σερβίρισμα

Μαύρο ή/και λευκό σουσάμι

Σαγανάκι με παραδοσιακό κρασοτύρι της Πόσσας από την Κω σε φύλλο κρούστας με μέλι

Εκτέλεση συνταγής

Με βρεγμένο μαχαίρι κόβουμε 4-ροδέλες τυρί,-πάχους 1,5 εκ.-

Τοποθετούμε τα δύο φύλλα το ένα πάνω στο άλλο. Τα κόβουμε στη μέση κάθετα και τα τοποθετούμε το ένα πάνω στο άλλο. Τα κόβουμε κατά πλάτος ή τα γυρίζουμε 45 μοίρες και τα κόβουμε κάθετα στη μέση. Ο σκοπός είναι να βγάλουμε 4 διπλά φύλλα που να τυλίξουμε την κάθε ροδέλα τυριού. Δείτε το βίντεο.

Με ένα πινέλο αλείφουμε την επιφάνεια κάθε φύλλου, στο κέντρο και περιμετρικά. Διπλώνουμε και κλείνουμε το "πακέτο", αλείφοντας τις άκρες με νερό. Φροντίζουμε να κλείσουμε πρώτα τη μία μεριά και μετά γυρνάμε το πακέτο και κλείνουμε από την άλλη μεριά, ώστε να ισομοιραστεί το πάχος του φύλλου.-Πιέζουμε να κολλήσουν.

Τηγανίζουμε αρχικά σε δυνατή και στη συνέχεια σε μέτρια φωτιά, μέχρι να χρυσαφίσουν τα πακετάκια μας.

Στη συνέχεια σερβίρουμε με μέλι και πασπαλίζουμε με σουσάμι.

Η οξύτητα του τυριού που έχει ωριμάσει στο κρασί σε συνδυασμό με το τραγανό φύλλο, το μέλι και το σουσάμι ταιριάζει πολύ.-

Καλή όρεξη!

Σαγανάκι με παραδοσιακό κρασοτύρι της Πόσσας από την Κω σε φύλλο κρούστας με μέλι

Βήμα προς Βήμα

- 1 Με βρεγμένο μαχαίρι κόβουμε 4-ροδέλες τυρί,-πάχους 1,5 εκ.-
- 2 Τοποθετούμε τα δύο φύλλα το ένα πάνω στο άλλο. Τα κόβουμε στη μέση κάθετα και τα τοποθετούμε το ένα πάνω στο άλλο. Τα κόβουμε κατά πλάτος ή τα γυρίζουμε 45 μοίρες και τα κόβουμε κάθετα στη μέση. Ο σκοπός είναι να βγάλουμε 4 διπλά φύλλα που να τυλίξουμε την κάθε ροδέλα τυριού. Δείτε το βίντεο.
- 3 Με ένα πινέλο αλείφουμε την επιφάνεια κάθε φύλλου, στο κέντρο και περιμετρικά. Διπλώνουμε και κλείνουμε το "πακέτο", αλείφοντας τις άκρες με νερό. Φροντίζουμε να κλείσουμε πρώτα τη μία μεριά και μετά γυρνάμε το πακέτο και κλείνουμε από την άλλη μεριά, ώστε να ισομοιραστεί το πάχος του φύλλου.- Πιέζουμε να κολλήσουν.
- 4 Τηγανίζουμε αρχικά σε δυνατή και στη συνέχεια σε μέτρια φωτιά, μέχρι να χρυσαφίσουν τα πακετάκια μας.
- 5 Στη συνέχεια σερβίρουμε με μέλι και πασπαλίζουμε με σουσάμι. Καλή όρεξη!