

Μπουρεκάκια - μπουκιές με ξινομυζήθρα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



της Βαγγελιώς Κασσαπάκη .Τα κρητικά τυριά είναι τόσα πολλά και τόσο διαφορετικά από τόπο σε τόπο! Η χρήση τους σε διάφορες συνταγές είναι πια πολύ συνηθισμένη και απ' ό,τι βλέπω σε διάφορα blogs εξαπλώνεται και έξω από τα όρια του νησιού. Όπως μάλιστα ταιριάζουν και σε αλμυρές και σε γλυκές εφαρμογές τα περισσότερα, ο καθένας μπορεί να αυτοσχεδιάσει και να τα χρησιμοποιήσει κατά το δοκούν, σκέτα ή σε συνδυασμό με άλλα τυριά.

Είναι αλήθεια ότι σε μας εδώ ο συνδυασμός γλυκού-αλμυρού είναι πολύ συνηθισμένος και μας αρέσει πολύ. Από τις κορυφαίες κρητικές μυζηθρόπιτες είναι οι σαρικόπιτες με ξινομυζήθρα που σερβίρονται με μέλι. Ακόμη και σκέτη γραβιέρα με καλό μέλι σερβίρουμε.

Ειδικά η ξινομυζήθρα έχει μεγάλο «σουξέ». Και όχι άδικα. Πρέπει να ομολογήσω ότι ελάχιστες είναι οι φορές που μένω χωρίς ξινομυζήθρα. Επειδή κυκλοφορεί πια και συσκευασμένη σε αεροστεγείς συσκευασίες, έχω πάντα στο ψυγείο μου. Με βγάζει ασπροπρόσωπη καθώς τη χρησιμοποιώ σε δεκάδες συνταγές. Σαλάτες, ζυμαρικά, λαδερά, φαγητά φούρνου παίρνουν άλλη γεύση με μια χούφτα ξινομυζήθρα. Αφήστε που μπορούμε να φτιάξουμε ό,τι πιτάκι ή μπουρεκάκι μας

έλθει στο μυαλό με σπιτικό φύλλο ή με φύλλο εμπορίου.

Τα σημερινά μπουρεκάκια λοιπόν αν και προορίζονται συνήθως να καταναλωθούν αλμυρά, δεν είναι λίγες οι φορές που περιχύνονται με λίγο μέλι -κυρίως όταν είναι ζεστά- και γίνονται ένα ακόμη γλυκοξινοάλμυρο τυρομπουρεκάκι. Είναι πολύ εύκολα και στο φτιάξιμο και στο σερβίρισμα και στο φάγωμα. Το μόνο δύσκολο είναι να σταματήσει κανείς στο πρώτο...

Υλικά:

- **500 gr ξινομυζήθρα (ή μείγμα ξινομυζήθρας και φέτας)**
- **1-2 αυγά (δείτε παρατηρήσεις)**
- **Λίγο πιπέρι**
- **11-12 φύλλα κρούστας**
- **½ κούπα καλό ελαιόλαδο (ή μείγμα ελαιολάδου με βούτυρο)**

Στην σημερινή παρασκευή έβαλα 250 gr από κάθε τυρί.

Πατάμε με ένα πιρούνι τα τυριά σε ένα μπολ ώστε να σπάσουν οι κόμποι τους και τα αναμειγνύουμε με το αυγό και το πιπέρι.

Image not found or type unknown

Ζεσταίνουμε- καίμε το ελαιόλαδο σε ένα μπρίκι και το αφήνουμε στην άκρη. Κόβουμε στα 4 κάθε φύλλο κρούστας ώστε η στενή του πλευρά να είναι το μήκος κάθε νέου κομματιού. Λαδώνουμε κάθε κομμάτι και βάζουμε στην άκρη του ένα κουταλάκι από τη γέμιση. Διπλώνουμε τις μακριές πλευρές να σκεπάσουν τη γέμιση, ξαναπερνάμε με λίγο λάδι, και τυλίγουμε σε μικρό μπουρεκάκι μεγέθους μπουκιάς.

4234--2-thumb-large

Image not found or type unknown

Τα αραδιάζουμε σε ελαφρά λαδωμένο ταψάκι. Όταν τελειώσουμε, αλείφουμε με λίγο λάδι την επιφάνειά τους και τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς περίπου 40 λεπτά ή μέχρι να χρυσίσουν (στη μεσαία σχάρα).



Τα σερβίρουμε ζεστά ή σε θερμοκρασία δωματίου. Συνοδεύουν τέλεια μια παγωμένη ρακή!

Παρατηρήσεις:

1) Η φέτα έχει περισσότερα λιπαρά από την ξινομυζήθρα και δίνει μια πιο κρεμώδη υφή στη γέμιση που ταιριάζει στα μικρά τυρομπουρεκάκια μας. Όταν βάζω σκέτη ξινομυζήθρα προσθέτω ένα ακόμη αυγό. Το «σηκώνει» η πιο στεγνή γέμιση.

2) Τα μπουρεκάκια αυτά διατηρούνται τέλεια στην κατάψυξη οπότε μπορούμε να έχουμε ένα κέρασμα όποια στιγμή το χρειαστούμε... Τα βάζουμε σε ένα δίσκο σε στρώσεις που χωρίζονται με χαρτί ψησίματος και μετά από 2-3 ώρες τα αποθηκεύουμε σε μπολ. Έτσι δεν κολλάνε μεταξύ τους. Τα ψήνουμε χωρίς να τα αποψύξουμε.



3) Δεν τυλίγουμε πολύ σφικτά τα μπουρεκάκια. Αφήνουμε ένα μικρό περιθώριο ειδικά στα δύο άκρα γιατί η γέμιση φουσκώνει ελαφρά και θα σπάσει το φύλλο αν είναι σφικτά τυλιγμένα.

4) Όχι δηλαδή ότι επηρεάζει τη νοστιμιά, αλλά σημασία έχει και η εμφάνιση μερικές φορές... Όπως προανέφερα, μπορούμε να τα σερβίρουμε και με μέλι ή ζάχαρη αν μας αρέσουν οι συνδυασμοί γλυκό-αλμυρό, ξινό-γλυκό. Η προσθήκη πιπεριού δεν καταργείται ακόμη και σ' αυτήν την περίπτωση. Αν μάλιστα έχουμε χρωματιστά πιπέρια, τα προτιμούμε...

324234--5-thumb-large

Image not found or type unknown

* Για περισσότερα κάντε κλικ στο μπλογκ της Βαγγελιώς Κασσαπάκη, Κρήτη: γαστρονομικός περίπλους http://cretangastronomy.blogspot.gr/2015/06/blog-post_7.html

Πηγή: bostanistas.gr