

Бугаца – лакомство из города Салоники



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** средняя
- 🍳 **Способ:** сырой рецепт
- 📅 **Сезон:** круглый год
- 🍴 **Назначение:** десерт

Ингредиенты

- 500 г теста фило (готовое слоеное тесто)
- 3 чашки цельного молока
- 2/3 стакана манной крупы
- 4 яйца
- 1 чашка сахара
- 200 г мягкого свежего сыра (в идеале греческий сыр Анфотиро)
- 4 столовые ложки сливочного масла
- 1 стакан растопленного сливочного масла для смазки
- Сахарная пудра
- Корица (опционально)

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Шаг 1. Выпечку бугацы начинаем с приготовления крема, точнее с первой его части. Налейте молоко в кастрюлю и поставьте ее на огонь. Как только молоко закипит, уменьшите огонь до минимума и добавьте в кастрюлю манную крупу (насыпайте небольшими порциями), постоянно помешивая. Варите до образования густого крема, после чего снимите кастрюлю с огня. После этого к крему следует добавить сливочное масло и взбивать смесь до тех пор, пока масло не растопится и полностью не смешается с кремом.

Шаг 2. Разогрейте духовку до 180°C. Пока она греется, беремся за приготовление второй части крема. В глубокой миске взбейте яйца с сахаром до образования белой «пушистой» смеси. Сделали? Теперь добавьте к получившейся смеси мягкий сыр и продолжайте взбивать. Делать это следует до тех пор, пока в миске не окажется густой крем.

Шаг 3. Духовка наверняка уже успела разогреться до требуемой температуры, так что время приступать к выпечке. Первым делом возьмите

противень прямоугольной формы и смажьте его растопленным маслом. Затем сделайте то же самое с половиной листов слоеного теста (смазывать следует с обеих сторон). Как только со смазкой закончено, разместите листы теста один поверх другого на противне и равномерно покройте последний из них кремом (сочетание кремов из Шага 1 и Шага 2). Затем повторите процедуру смазки с оставшимися листами теста и также как и в начале разместите их по одному поверх крема. Поставьте противень в духовку и запекайте в течение 40-45 минут либо до образования золотистой корочки.

Шаг 4. Бугаца в целом готова, осталось лишь оформить ее. Разрежьте выпечку на равномерные квадратные дольки, посыпьте пудрой и, если желаете, корицей, и подавайте к столу в горячем виде.

На заметку. Родиной греческой бугацы считается Северная столица Греции город Салоники, потому специализирующиеся на приготовлении этого лакомства местные общепиты именуют его не иначе как «Салоникийская бугаца». При этом греки высоко ценят также островную бугацу, а именно ее вариацию с острова Крит.