Dekorative DŽIUGAS® Chips



Zutaten

150 g	Hartkäse DŽIUGAS

Zubereitung

Reiben Sie den Käse.

Heizen Sie eine kleine Pfanne in ungefähr der Größe der gewünschten Chips vor. Wenn die Pfanne gut erhitzt ist, geben Sie so viel Käse hinein, dass eine dünne Schicht den Boden der Pfanne vollständig bedeckt.
Wenn der Käse zu rösten beginnt, drehen Sie ihn mit einem Nudelholz (oder einem anderen zylindrischen Gerät) um und lassen Sie ihn abkühlen. Wenn Sie den Käse vom Nudelholz loslösen, erhalten Sie eine schöne halbrunde Form, die sich sehr gut zum Dekorieren von Gerichten eignet.