Pumpkin dumplings with hard cheese DŽIUGAS®



Ingredients

1 glass	of pumpkin puree
1 teaspoon	fresh thyme leaves
1,5 ~ 2 glasses	of flour
1	egg yolk
25 g	of hard cheese DŽIUGAS
50 g	of butter
10 g	of sage leaves
according to taste	salt
according to taste	black pepper
according to taste	grated cheese DŽIUGAS

Preparation

Moliūgo tyrę sumaišyti su čiobreliais, miltais. Įleisti kiaušinio trynį, sutarkuoti sūrį, pagardinti druska, pipirais ir gerai išmaišius dėti porai valandų į šaldytuvą, kad masė sutvirtėtų. Atšalusią masę išversti ant miltuotos lentelės ir formuoti virtinukus. Į verdantį pasūdytą vandenį sudėti virtinukus, iškilus jiems į paviršių, pavirti dar pusę minutės ir išimti. Sviestą ištirpinti keptuvėje, sudėti šalavijo lapelius ir pakepti, kol jie pradės spirgėti. Virtinukus išdėlioti į lėkštes, užpilti “šalavijiniu” sviestu, užtarkuoti sūrio ir patiekti.