Boulettes de fromage râpé DŽIUGAS® et salade



Ingrédients

200 g	de fromage blanc
2 gousses	d'ail
50 g	de fromage râpé DŽIUGAS
2 cuillères à soupe	de fromage frais à tartiner ou de mayonnaise
	poivre (à votre convenance)
	diverses salades
1 poignée	de tomates cerises
1/2 verre	d'huile d'olive
2 cuillères à soupe	de jus de citron
selon le goût	poivre, sel, sucre, miel
	de fromage DŽIUGAS râpé
	Noix grillées broyées
	cumin noir ou graines de sésame

Préparation

Dans un bol, verser le fromage blanc, l’ail écrasé, le fromage frais à tartiner ou la mayonnaise, le fromage Džiugas râpé et mélanger jusqu’à obtenir une consistance uniforme. Poivrer et façonner les boulettes de la taille d’une noix avec vos mains que vous avez préalablement passées sous l’eau. Rouler quelques boulettes dans les noix, d’autres dans le fromage râpé et les dernières dans le cumin noir ou les graines de sésame. Placer sur une assiette un mélange de diverses salades, les tomates coupées, assaisonner avec la sauce et ajouter quelques boulettes au fromage. Mélanger tous les différents produits de la sauce.