Sūrio DŽIUGAS®, medaus ir džiovintų vaisių, virtų vyne, desertas



Ingredientai

100 g	sūrio DŽIUGAS
2 šaukštai	skysto medaus
1 šaukštelis	aguonų
40 g	mėgstamų skaldytų
100 g	džiovintų slyvų
60 g	džiovintų spanguolių
60 g	džiovintų abrikosų
400 ml	baltojo vyno
2	cinamono lazdelės
2	anyžiaus žvaigždės
8	gvazdikėliai
2	figos
	šviežių čiobrelių

Paruošimas

Sūrį sulaužykite maždaug 1 cm dydžio gabalėliais. Dubenėlyje jį sumaišykite su medumi ir aguonomis, smulkiai skaldytais riešutais. Džiovintus vaisius ir uogas, prieskonius ir vyną sudėkite į puodą. Viską užvirkite ir pavirkite 20 min. Lėkštę, kurioje patieksite, apšlakstykite šiltu medumi, gražiai išdėliokite į keturias dalis perpjautas figas, sūrį su medumi ir virtus džiovintus vaisius beiuogas. Patiekite su desertinėmis šakutėmis ar smeigtukais kaip desertą.