Kokliai iš sūrio DŽIUGAS®



Ingredientai

150 g	kietojo sūrio DŽIUGAS

Paruošimas

Sutarkuoti sūrį.

Įkaitinti nedidelę keptuvę, apytiksliai tokio dydžio, kokio dydžio „koklius“ norite gauti. Kai keptuvė bus gerai įkaitusi, berti sūrį taip, kad plonas sluoksnis visiškai padengtų keptuvės dugną

Kai pradės skrusti, apversti virtuviniu voleliu (arba kitokiu cilindriniu prietaisu) ir atvėsinti. Atskyrę sūrį nuo volelio gausime gražią koklio formą, labai tinkamą bet kokiam patiekalui puošti.