Tarkuoto sūrio DŽIUGAS® rutuliukai su salotomis



Ingredientai

200 g	varškės
2 skiltelės	česnako
50 g	tarkuoto sūrio DŽIUGAS
2 valgomieji šaukštai	tepamo varškės sūrelio ar majonezo
pagal skonį	pipirų
	įvairių salotų
1 sauja	vyšninių pomidorų
1/2 stiklinės	alyvuogių aliejaus
2 valgomieji šaukštai	citrinos sulčių
pagal skonį	pipirų, druskos, cukraus, medaus
	tarkuoto sūrio DŽIUGAS
	smulkintų pakepintų riešutų
	"juodagrūdės arba sezamo sėklų

Paruošimas

Į dubenį sudėkite varškę, sutrintą česnaką, varškės tepamą sūrelį ar majonezą, tarkuotą “Džiugo” sūrį ir viską labai gerai sutrinkite iki vientisos masės. Paskaninkite pipirais ir šlapiomis rankomis suformuokite graikinio riešuto dydžio rutuliukus. Vienus rutuliukus apvoliokite riešutuose, kitus tarkuotame sūryje, o trečius juodagrūdėje ar sezamo sėklose. Į lėkštes sudėkite įvairių salotų mišinį, supjaustytus pomidoriukus, apšlakstykite padažu ir įdėkite po kelis sūrio rutuliukus. Padažui visus skirtus produktus suplakite.