Moliūginiai virtinukai su kietuoju sūriu DŽIUGAS®



Ingredientai

1 stiklinė	moliūgų tyrės
1 arbatinis šaukštelis	šviežių čiobrelių lapų
1,5 ~ 2 stiklinės	miltų
1	kiaušinio trynys
25 g	kietojo sūrio DŽIUGAS
50 g	sviesto
10 g	šalavijo lapų
pagal skonį	druskos
pagal skonį	juodųjų pipirų
pagal skonį	tarkuoto sūrio DŽIUGAS

Paruošimas

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.