Šiltos miško grybų salotos su lazdynų riešutais ir kietuoju sūriu DŽIUGAS®



Ingredientai

30 ~ 50 g	kietojo sūrio DŽIUGAS
1 sauja	jaunų garžgarsčių lapų
1 sauja	lazdyno riešutų
1	raudonasis svogūnas
2 valgomieji šaukštai	baltojo vyno acto
20 g	sviesto
4 valgomieji šaukštai	alyvuogių aliejaus
pagal skonį	šviežių čiobrelių
pagal skonį	druskos
pagal skonį	maltų juodųjų pipirų
1 sauja	apvirtų miško grybų

Paruošimas

Riešutus paskrudinkite 190 laipsnių kaitros orkaitėje, subėrę juos ant kepimo popieriaus. Vis pamaišykite, kad vienodai apskrustų (kepkite apie 10 minučių, ne ilgiau). Atvėsinkite ir pirštais nuvalykite jų luobeles. Rupiai sukapokite peiliu.

Svogūną nulupkite ir perpjaukite pusiau. Vieną pusę smulkiai supjaustykite ir užpilkite vyno actu. Užberkite druskos ir palikite pasimarinuoti. Kitą pusę supjaustykite pusžiedžiais. Į keptuvę įpilkite šliūksnį alyvuogių aliejaus ir įdėkite gabalėlį sviesto.

Įkaitinkite ir suberkite grybus (jei grybai stambesni, prieš kepant supjaustykite juos siauromis juostelėmis). Pagardinkite druska ir pipirais, sumeskite čiobrelius. Patroškinkite apie 5 – 7 minutes.

Pabaigoje suberkite svogūnų pusžiedžius, smulkintą pamarinuotą svogūną ir dar keletą minučių pakepinkite. Į lėkštę sudėkite švarius gražgarsčių lapelius, ant jų – grybus iš keptuvės. Gausiai užbarstykite kapotais riešutais ir labai plonai supjaustyto sūrio DŽIUGAS gabalėliais (tiesiog, bulvių skustuku priskuskite plonų sūrio drožlių). Paviršių pabarstykite maltais pipirais, pašlakstykite alyvuogių aliejumi ir patiekite su skrudinta balta duona…