Skrebutis (brusketa) su keptomis vynuogėmis ir sūriu DŽIUGAS®



Ingredientai

1 kekė	raudonųjų vynuogių
	itališkos duonos
125 g	rikotos sūrio
1	citrinos nutarkuotos žievelės
žiupsnelis	druskos
šlakelis	alyvuogių aliejaus
40 g	kietojo sūrio DŽIUGAS
	šviežių čiobrelių

Paruošimas

Vynuoges nuraškykite nuo kekės, sudėkite į kepimo formą, apšlakstykite alyvuogių aliejumi ir pagardinkite druska. Viską išmaišykite ir kepkite 200 0C 7 min. Duoną supjaustykite riekelėmis, aptepkite abi puses alyvuogių aliejumi ir pakepkite keptuvėje iš abiejų pusių, kol įgaus gražų atspalvį. Rikotos sūrį sumaišykite su citrinos žievelėmis ir žiupsneliu druskos.

Ant paskrudintos duonos užtepkite rikotos sūrio, uždėkite kelias keptas vynuoges, apibarstykite kietuoju tarkuotu sūriu ir papuoškite keliais čiobrelių lapeliais.