Velykų kiaušinis su sūriu DŽIUGAS®



Ingredientai

Kiaušinis:	
600 g	pertrintos varškės
300 g	smulkiai tarkuoto sūrio DŽIUGAS
4 šaukštai	majonezo
3 šaukštai	garstyčių
2 skiltelės	česnako
1 šaukštas	tarkuotos citrinos žievelės
Papuošimui:	
	įvairaus smulkumo tarkuotas skirtingo brandinimo sūris DŽIUGAS
	susmulkinti paskrudinti riešutai
	švieži žalumynai
	razinos
	džiovintos ožerškio (goji) uogos
	tarkuotos citrinų žievelės

Gaminimas

Visus kiaušinio gamybai skirtus ingredientus sumaišykite iki vientisos masės. Suformuokite kamuoliuką, įsukite į maistinę plėvelę ir 1 val. palaikykite šaldytuve. Galima laikyti ir per naktį.

Sutvirtėjusį kamuoliuką dėkite ant padėklo, ant kurio patieksite. Suteikite jam kiaušinio formą. Papuoškite įvairiai tarkuotu sūriu DŽIUGAS®, susmulkintais riešutais, žalumynais, nuplautomis ir nusausintomis razinomis, ožerškio uogomis. Patiekite su sūrio DŽIUGAS® traškučiais (sausoje keptuvėje 1-2 min. pakaitinkite plonu sluoksniu paberto tarkuoto sūrio DŽIUGAS®, atsargiai nuimkite mentele ir palikite atvėsti ant lėkštės).

Gero apetito!