„Wafle” z sera DŽIUGAS®



Składniki

150 g	tartego sera twardego DŽIUGAS

Przyrządzanie

Utrzeć ser.

Rozgrzać niewielką patelnię, mniej więcej takiego rozmiaru, jakiego „wafelki” chcesz otrzymać. Gdy patelnia będzie dobrze rozgrzana, wsypać ser w taki sposób, żeby cienka warstwa w całości pokryła dno patelni.

Gdy zacznie się rumienić, obrócić przy pomocy wałka kuchennego (albo innego urządzenia) i ostudzić. Po oddzieleniu sera od wałka otrzyma się ładna forma wafelka, której można użyć do ozdobienia dowolnej potrawy.