Deser z serem DŽIUGAS®, miodu i suszonych owoców, gotowanych w winie



Składniki

100 g	sera DŽIUGAS
2 łyżki	płynnego miodu
1 łyżeczka	maku
40 g	ulubionych rozdrobionych orzechów
100 g	śliwki suszonej
60 g	żurawiny suszonej
60 g	suszonej moreli
400 ml	białego wina
2	laski cynamonu
2	gwiazdki anyżu
8	goździki
2	figi
	świeży tymianek

Przyrządzanie

Ser pokruszyć na kawałeczki wielkości około 1 cm. W misce zmieszać go z miodem i makiem, rozdrobionymi orzechami. Suszone owoce i jagody, przyprawy należy włożyć do garnka, wlać wino. Wszystko doprowadzić do wrzenia i gotować przez 20 min. Talerz, na którym będzie serwowane, pokropić ciepłym miodem, ładnie ułożyć pokrojone na cztery części figi, ser z miodem i gotowane suszone owoce oraz jagody. Podawać z widelczykami deserowymi albo wykałaczkami jako deser.