Kuleczki z tartego sera DŽIUGAS® z sałatką



Składniki

200 g	twarogu
2 ząbki	czosnku
50 g	tartego sera DŽIUGAS
2 łyżki	serka twarogowego do smarowania albo majonezu
do smaku	pieprz
	różne sałaty
1 garść	pomidorków koktajlowych
1/2 szklanki	oliwy z oliwek
2 łyżki	soku z cytryny
do smaku	pieprz, sól, cukier, miód
	tarty ser DŽIUGAS
	rozdrobnione prażone orzechy
	czarnuszka albo nasiona czarnuszki

Przyrządzanie

Do miski włożyć twaróg, rozgnieciony czosnek, serek twarogowy do smarowania albo majonez, ser tarty „Džiugas” i wszystko bardzo dobrze utrzeć do uzyskania jednolitej masy. Doprawić pieprzem i mokrymi rękoma uformować kulki wielkości orzecha greckiego. Jedne z nich obtaczać w orzechach, inne w tartym

serze, kolejne — w ziarnach czarnuszki albo sezamu. Na talerzach ułożyć mieszankę różnych rodzajów sałaty, pokrojone pomidorki, polać sosem i włożyć po kilka kulek sera. Wszystkie składniki sosu należy zmiksować.