Jajko wielkanocne z serem DŽIUGAS®



Składniki

Jajko:	
600 g	przetarty twaróg
300 g	drobno starty ser DŽIUGAS
4 łyżki	majonez
3 łyżki	musztarda
2 ząbki	czosnku przeciśnięte przez praskę
1 łyżka	skórka z cytryny (tarta)
Do dekoracji:	
	ser tarty DŽIUGAS® o różnym stopniu dojrzałości, starty na tarce o różnej grubości oczek
	pokruszone prażone orzechy
	świeża zielenina
	rodzynki
	suszone jagody goji
	starta skórka z cytryny

Przyrządzanie

Wszystkie składniki potrzebne do przyrządzenia jajka należy połączyć i mieszać do uzyskania jednolitej masy. Następnie uformować kulkę, zawinąć ją w folię spożywczą oraz włożyć do lodówki na 1 godz. Można zostawić w lodówce na całą noc.

Sztywną kulkę ułożyć na tacy, na której będzie podawana. Nadać jej kształt jajka. Udekorować serem DŽIUGAS® startym na tarce o oczkach różnej wielkości, pokruszonymi orzechami, zieleniną, umytymi i osuszonymi rodzynkami, jagodami goji.

Podawać z chrupkami sera DŽIUGAS® (na suchej patelni przez 1-2 min podgrzewać posypany cienką warstwą starty ser DŽIUGAS®, ostrożnie zdjąć łopatką i zostawić na talerzu do ostygnięcia).

Smacznego!