Чипсы из сыра DŽIUGAS®



Ингредиенты

150 г	твердого сыра DŽIUGAS

Приготовление

Натереть сыр.

Разогреть небольшую сковородку, приблизительно такого размера, какого размера должны быть чипсы. Когда сковородка разогреется, выложить сыр, чтобы тонкий слой полностью покрывал дно сковороды.

Когда сыр начнет обжариваться, перевернуть кухонным валиком или другим приспособлением цилиндрической формы) и остудить. Отделить сыр от валика, тогда получатся чипсы красивой формы, которые подходят для украшения любого блюда.