Тыквенные вареники с твердым сыром DŽIUGAS®



Ингредиенты

1 стакан	тыквенного пюре
1 чайная ложка	листьев свежего тимьяна
1,5 ~ 2 стакана	муки
1	желток яйца
25 г	твердого сыра Džiugas
50 г	сливочного масла
10 г	листьев шалфея
по вкусу	соли
по вкусу	черного перца
по вкусу	тертого сыра Džiugas

Приготовление

Тыквенное пюре смешать с тимьяном, мукой. Выпустить яичный желток, добавить тертый сыр, соль, перец и хорошо перемешать, поставить на два час в холодильник, чтобы масса загустела. Холодную массу выложить на посыпанную мукой доску и сформовать вареники. Варить вареники в кипящей подсоленой воде, после всплытия варить еще минуту и затем снять с огня. Растопить масло в сковороде, обжарить листики шалфея. Вареники разложить по тарелкам, залить «шалфейным» маслом, посыпать тертым сыром и подавать.