Шарики из тертого сыра DŽIUGAS® с салатом



Ингредиенты

200 г	творога
2 дольки	чеснока
50 г	тертого сыра Džiugas
2 столовые ложки	мягкого творожного сыра или майонеза
по вкусу	перца
	разных салатов
1 гроздь	помидорчиков черри
1/2 стакана	оливкового масла
2 столовые ложки	лимонного сока
по вкусу	перца, соли сахара, меда
	тертого сыра Džiugas
	измельченных поджаренных орехов
	семена чернухи или кунжута

Приготовление

В миску выложить творог, измельченный чеснок, мягкий творожный сырок и майонез, тертый сыр Džiugas и все хорошо перетереть до однородной массы. Поперчить и влажными руками сформовать шарики величиной с грецкий орех. Одни шарики обвалять в орехах, другие в тертом сыре, а третьи в семенах чернушки или кунжута. В тарелку выложить смесь разных салатов, нарезанные помидорчики, сбрызнуть соусом и положить по несколько сырных шариков. Для соуса смешать в блендере все продукты.