Пасхальное яйцо с сыром DŽIUGAS®



Ингредиенты

Яйцо:	
600 г	протертый творог
300 г	мелко натертый сыр DŽIUGAS
4 ложки	майонез
3 ложки	горчица
2 дольки	протертый чеснок
1 ложка	лимонная кожура (тертая)
Для украшения:	
	тертый сыр DŽIUGAS разного размера и разной выдержки
	измельченные обжаренные орехи
	свежая зелень
	изюм
	сушеные ягоды годжи
	тертая лимонная кожура

Приготовление

Все предназначенные для изготовления яйца ингредиенты смешайте до однородной массы. Сформируйте мячик, оберните его в пищевую пленку и в течение 1 ч. подержите в холодильнике. Можно держать в течение ночи.

Затвердевший мячик положите на подставку, на которой будете подавать блюдо. Придайте ему форму яйца. Украсьте различно натертым сыром DŽIUGAS®, измельченными орехами, зеленью, промытым и высушенным изюмом, ягодами годжи. Подайте с чипсами DŽIUGAS® (покрошите тертый сыр DŽIUGAS® тонким слоем на сухую сковороду и грейте в течение 1–2 мин., осторожно снимите его лопаткой и оставьте остывать на тарелке).

Приятного аппетита!