

SAUSAINUKAI SU KIETUOJU SŪRIU DŽIUGAS® IR ČIOBRELIAIS



Ingredientai

115 g	sviesto
100 g	tarkuoto kieto sūrio DŽIUGAS
250 ml	miltų
1/4 valgomojo šaukšto	pipirų
1 valgomas šaukštas	džiovinto čiobrelio

PARUOŠIMAS

Sviestą sumaišyti su pipirais. Įberti miltus ir tarkuotą sūrį Džiugas. Išmaišyti ir išminkyti. Dėti į šaldytuvą ir palaikyti apie pusvalandį. Iš tešlos iškočioti lakštą, išpjauti norimos formos sausainukus. Apibarstyti čiobreliais ir kepti iki 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje. Paprasčiau ir nebūna!