

# VELYKŲ KIAUŠINIS SU SŪRIU DŽIUGAS®

## Ingredientai

### Kiaušinis:

600 g	pertrintos varškės
300 g	smulkiai tarkuoto sūrio DŽIUGAS
4 šaukštai	majonezo
3 šaukštai	garstyčių
2 skiltelės	česnako
1 šaukštas	tarkuotos citrinos žievelės

### Papuošimui:

įvairaus smulkumo tarkuotas skirtingo brandinimo sūris DŽIUGAS  
susmulkinti paskrudinti riešutai  
švieži žalumynai  
razinos  
džiovintos ožerškio (goji) uogos  
tarkuotos citrinų žievelės

## GAMINIMAS

Visus kiaušinio gamybai skirtus ingredientus sumaišykite iki vientisos masės. Suformuokite kamuoliuką, įsukite į maistinę plėvelę ir 1 val. palaikykite šaldytuve. Galima laikyti ir per naktį.

Sutvirtėjusį kamuoliuką dėkite ant padėklo, ant kurio patieksite. Suteikite jam kiaušinio formą. Papuoškite įvairiai tarkuotu sūriu DŽIUGAS®, susmulkintais riešutais, žalumynais, nuplautomis ir nusausintomis razinomis, ožerškio uogomis. Patiekite su sūrio DŽIUGAS® traškučiais (sausoje keptuvėje 1-2 min. pakaitinkite plonu sluoksniu paberto tarkuoto sūrio DŽIUGAS®, atsargiai nuimkite mentele ir palikite atvėsti ant lėkštės).

Gero apetito!