

JAJKO WIELKANOCNE Z SEREM DŹIUGAS®

Ingredientai

Jajko:

600 g	przetarty twaróg
300 g	drobno starty ser DŹIUGAS
4 łyżki	majonez
3 łyżki	musztarda
2 ząbki	czosnku przeciśnięte przez praszkę
1 łyżka	skórka z cytryny (tarta)

Do dekoracji:

ser tarty DŹIUGAS® o różnym stopniu dojrzałości, starty na tarce o różnej grubości oczek
pokruszone prażone orzechy
świeża zielenina
rodzynki
suszone jagody goji
starta skórka z cytryny

PRYZRĄDZANIE

Wszystkie składniki potrzebne do przyrządzenia jajka należy połączyć i mieszać do uzyskania jednolitej masy. Następnie uformować kulkę, zawinąć ją w folię spożywczą oraz włożyć do lodówki na 1 godz. Można zostawić w lodówce na całą noc.

Szttywną kulkę ułożyć na tacy, na której będzie podawana. Nadać jej kształt jajka. Udekorować serem DŹIUGAS® startym na tarce o oczkach różnej wielkości, pokruszonymi orzechami, zieleniną, umyтыми i osuszonymi rodzynekami, jagodami goji.

Podawać z chrupkami sera DŹIUGAS® (na suchej patelni przez 1-2 min podgrzewać posypyany cienką warstwą starty ser DŹIUGAS®, ostrożnie zdjąć łopatką i zostawić na talerzu do ostygnięcia).

Smacznego!