

ДЕСЕРТ ИЗ СЫРА DŽIUGAS®, МЕДА И СУХОФРУКТОВ, СВАРЕННЫХ В ВИНЕ



Ingredientai

100 г	сыра Džiugas
2 ложки	жидкого меда
1 ложка	мака
40 г	любимых измельченных орехов
100 г	чернослива
60 г	сушеной клюквы
60 г	кураги
400 мл	белого вина
2	палочки корицы
2	анисовых звезды
8	гвоздик
2	инжира
	свежего тимьяна

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Расколоть сыр на кусочки приблизительно в 1 см. В миске смешать с медом и маком, измельченными орехами. Сухофрукты и сушеные ягоды, приправы и вино сложить в кастрюлю. Всё вскипятить и варить 20 мин. Тарелку для подачи сбрызнуть теплым медом, красиво разложить нарезанный на четвертинки инжир, сыр с медом и сваренные сухофрукты и ягоды. Подавать с десертными ложками или зубочистками как десерт.