

ПАСХАЛЬНОЕ ЯЙЦО С СЫРОМ DŽIUGAS®

Ingredientai

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!