

# MOLIŪGINIAI VIRTINUKAI SU KIETUOJU SŪRIU DŽIUGAS®



## Ingredientai

|                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| 1 stiklinė             | moliūgų tyrės          |
| 1 arbatinis šaukštelis | šviežių čiobrelių lapų |
| 1,5 ~ 2 stiklinės      | miltų                  |
| 1                      | kiaušinio trynys       |
| 25 g                   | kietojo sūrio DŽIUGAS  |
| 50 g                   | sviesto                |
| 10 g                   | šalavijo lapų          |
| pagal skonį            | druskos                |
| pagal skonį            | juodųjų pipirų         |
| pagal skonį            | tarkuoto sūrio DŽIUGAS |

## PARUOŠIMAS

Moliūgo tyrę sumaišyti su čiobreliais, miltais. Įleisti kiaušinio trynį, sutarkuoti sūrį, pagardinti druska, pipirais ir gerai išmaišius dėti porai valandų į šaldytuvą, kad masė sutvirtėtų. Atšalusią masę išversti ant miltuotos lentelės ir formuoti virtinukus. Į verdantį pasūdytą vandenį sudėti virtinukus, iškilus jiems į paviršių, pavirti dar pusę minutės ir išimti. Sviestą ištirpinti keptuvėje, sudėti šalavijo lapelius ir pakepti, kol jie pradės spirgėti. Virtinukus išdėlioti į lėkštes, užpilti "šalavijiniu" sviestu, užtarkuoti sūrio ir patiekti.