

KULECZKI Z TARTEGO SERA DŹIUGAS® Z SAŁATKĄ



Ingredientai

200 g	twarogu
2 ząbki	czosnku
50 g	tartego sera DŹIUGAS
2 łyżki	serka twarogowego do smarowania albo majonezu
do smaku	pieprz
	różne sałaty
1 garść	pomidorków koktajlowych
1/2 szklanki	oliwy z oliwek
2 łyżki	soku z cytryny
do smaku	pieprz, sól, cukier, miód
	tarty ser DŹIUGAS
	rozdrobione prażone orzechy
	czarnuszka albo nasiona czarnuszki

PRZYZRZĄDZANIE

Do miski włożyć twaróg, rozgnieciony czosnek, serek twarogowy do smarowania albo majonez, ser tarty „Džiugas” i wszystko bardzo dobrze utrzeć do uzyskania jednolitej masy. Doprawić pieprzem i mokrymi rękoma uformować kulki wielkości orzecha greckiego. Jedne z nich obtaczać w orzechach, inne w tartym serze, kolejne — w ziarnach czarnuszki albo sezamu. Na talerzach ułożyć mieszankę różnych rodzajów sałaty, pokrojone pomidorki, połączyć sosem i włożyć po kilka kulek sera. Wszystkie składniki sosu należy zmiksować.