

Burokėlių suktinukas

su varškės
spurgytėmis



Burokėlių želė: 200 g burokėlių sulčių
2,4 g standiklio
agar-agar

Varškės kremas: 200 g DVARO varškės
14 g cukraus
14 g druskos

Varškės spurgytės: Varškės kremo
4 vnt kiaušinių
80 g miltų
80 g japoniškų
džiūvėsėlių Panko

Salotos: 40 g salotų Frisse
20 g rūgštynių daigų
20 g pankolio
2 vnt apelsinų
20 g krapų
20 g pekano riešutų

Burokėlių želė – burokėlių sultis sumaišyti su agaru ir užvirinti maišant su silikonine mentele. Užvirus, pilant per sietelį viską išlieti ant nelipnios skardos ar silikoninio kilimėlio ir atvėsinti. Supjaustyti norimomis formomis.

Varškės kremas – DVARO varškę, cukrų ir druską sumalti trintuvu iki vientisos masės.

Varškės spurgytės – paruoštą varškės kremą rankomis susukti į kamuoliukus. Po vieną kamuoliukus apvolioti miltuose, dėti į suplaktą kiaušinį ir į džiūvėsėlius. Tada pakartoti: vėl į kiaušinio plakinį ir į džiūvėsėlius. Viską kepti įkaitintame aliejuje (170 °C) iki kol spurgytės apskrus ir įgaus auksinį atspalvį.

Prie šio patiekalo puikiai tinka skrudinta (arba nebūtinai) pieno duonos riekelė.