

# Kalėdinis varškės tinginys



## Ingredientai:

500 g DVARO varškės

200 g DVARO sviesto

Skardinės saldinto sutirštinto  
pieno

300 g imbierinių sausainių

100 g džiovintų spanguolių

2 kupinų šaukščių aguonų

0,5 citrinos sulčių ir žievelės

Varškę pertrinkite per sietelį arba sutrinkite elektriniu maisto smulkintuvu, kad būtų kuo mažiau gumuliukų. Minkštą sviestą išsukite su sutirštintu pienu. Sudėkite varškę ir gerai išplakite.

Įmaišykite džiovintas spanguoles ir aguonas, įtarkuokite citrinos žievelę ir supilkite sultis. Sausainius sulaužykite nedideliais gabalėliais, suberkite į varškės masę ir gerai išmaišykite. Formą išklorkite maistine plėvele, sudėkite paruoštą masę ir laikykite šalta, kad sustingtų. Prireiks kelių valandų.