



Reikės: 50 g sūrio gabalėlio, 2 lydytų sūrelių (natūralių), 2 kietai virtų kiaušinių, 2 šaukštų kapotų petražolių arba svogūnų laiškų, 50–70 g kumpelio, pipirų.

Sandariai supakuotą sūrio gabalėlį dėkite į puodą, užpilkite vandeniu, kad apsemtų, ir ant silpnos ugnies virkite, kol visiškai išsilydys, – apie 15–20 minučių.

Tuo metu pagaminkite įdarą. Kubeliais supjaustykite kietai virtus kiaušinius, kumpelį ir petražoles ar svogūnų laiškus, viską sumaišykite su lydytais sūreliais iki vientisos masės, pagal skonį įberkite pipirų.

Sūrio maišelį išimkite iš vandens, atidarykite ir išliekite sūrį ant darbastalio. Kočėlu iškočiokite, kad būtų stačiakampio formos. Užtepkite įdarą ir suvyniokite. Galus užlenkite į vidų. Sūrio vyniotinį susukite į maistinę plėvelę ir palaikykite šaldytuve, kad visiškai sustingtų. Tada supjaustykite ir patiekite.