

KREKETĖS TRAPIOJE TEŠLOJE SU SŪRIU DŽIUGAS®



Ingredientai

| | |
|-----------------------|--|
| 500 g | išlukštentų krevečių |
| 6 | trapūs sausainiai ar krekeriai |
| 3 valgomieji šaukštai | alyvuogių aliejaus |
| 2 valgomieji šaukštai | tarkuoto sūrio DŽIUGAS |
| 2 | česnako skiltelės, pjaustytos juostelėmis petražolės |

PARUOŠIMAS

Sumalti sausainius ir sumaišyti su supjaustytu česnaku bei tarkuotu sūriu DŽIUGAS, palikti.

Krevetes apie 5 minutes kepti alyvuogių aliejuje. Galima papildomai įdėti vieną aštrųjį pipirą. Nupilti aliejaus perteklių, supilti dalį mišinio ir šiek tiek apkepti.

Tiekti keptuvėlėse, apibarstant likusiu mišiniu, valgyti nedelsiant. Skanaus!