

KREWETKI W KRUCHYM CIEŚCIE Z SEREM DŽIUGAS®



Ingredientai

| | |
|---------|---|
| 500 g | obranych krewetek |
| 6 | kruche ciasteczka i krakersy |
| 3 łyżki | oliwy z oliwek |
| 2 łyżki | tartego sera DŽIUGAS |
| 2 | ząbki czosnku, pocięte na paski pietruszka |

PRZYRZĄDZANIE

Zmieszać pierniczki i wymieszać z pokrojonym czosnkiem oraz serem tartym DŽIUGAS, zostawić.

Krewetki przez około 5 minut smażyć na oliwie z oliwek. Można dodatkowo włożyć jedną ostrą paprykę. Odląć nadmiar oleju, wlać część mieszanki i smażyć przez chwilę.

Podawać na patelniach posypując resztką mieszanki, jeść od razu. Smacznego!