

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	zębki czosnku, pocięte na paski pietruszka

PRZYZRĄDZANIE

Zmilić 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!