Garnelen in knusprigem Teig mit DŽIUGAS®



Zutaten

500 g	geschälte Garnelen
6	knusprige Kekse oder Cracker
3 EL	Olivenöl
2 EL	geriebener DŽIUGAS
2	in Scheiben geschnittene Knoblauchzehen
	Petersilie

Zubereitung

Kekse mahlen, mit gehacktem Knoblauch und geriebenem Käse DŽIUGAS mischen, dann zur Seite stellen.

Die Garnelen ca. 5 Minuten in Olivenöl braten. Sie können zusätzlich eine Paprika hinzufügen. Gießen Sie das überschüssige Öl ab, dann etwas von der Mischung hinzu und braten Sie es ebenfalls.

In Pfannen servieren, mit der restlichen Mischung bestreuen und sofort essen. Guten Appetit!