Beignets de crevettes au fromage DŽIUGAS®



Ingrédients

500 g	de crevettes décortiquées
6	gâteaux secs ou crackers
3 cuillères à soupe	d'huile d'olive
2 cuillères à soupe	de fromage râpé DŽIUGAS
2	gousses d'ail coupées en lamelles
	persil

Préparation

Écraser les biscuits, les mélanger avec l’ail haché, le persil et le fromage DŽIUGAS râpé, laisser reposer.

Faire frire les crevettes dans l’huile d’olive pendant environ 5 minutes. Vous pouvez ajouter un piment. Retirer l’excès d’huile, verser une partie du mélange et faire revenir légèrement.

Servir dans des poêlons en saupoudrant avec le reste du mélange, manger immédiatement. Bon appétit !