Krevetės 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!