Krewetki w kruchym cieście z serem DŽIUGAS®



Składniki

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

Zmielić 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. Odlać nadmiar oleju, wlać część mieszanki i smażyć przez chwilę.

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