Креветки в тонком тесте с сыром DŽIUGAS®



Ингредиенты

500 г	очищенных креветок
6	песочные печенья или крекеры
3 столовых ложки	оливкового масла
2 столовые ложки	тертого сыра Džiugas
2	дольки чеснока, нарезанные полосками
	петрушки

Приготовление

Помолоть печенья и смешать с нарезанным чесноком и тертым сыром DŽIUGAS, потом отставить.

Креветки жарить на оливковом масле около 5 минут. Дополнительно можно добавить один острый перец. Слить избыток растительного масла, долить часть смеси и немного обжарить.

Подавать в сковородках, посыпать оставшейся смесью, подавать сразу. Приятного аппетита!