

Babeczki z krewetkami

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Smacznego :)

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- mrożone krewetki - 25 dag
- kruche babeczki - 20 szt.
- twarożek - 2 op.
- czosnek - 5
- sól -
- pieprz -
- cytryna - 1 szt.
- szczypiorek -
- natka pietruszki -

Etapy przyrządzania:

1. Krewetki przelać na sicie zimną wodą, odcisnąć, wrzucić na wrzątek, doprowadzić do wrzenia, zestawić, znowu odcisnąć.
2. Czosnek obrać, przecisnąć przez prasę, wymieszać z twarożkiem.
3. Babeczki napęlić przygotowanym twarożkiem, posypać posiekanym szczypiorkiem, na paście serowej położyć krewetkę, skropić sokiem z cytryny, udekorować natką.
4. Podawać na przystawkę z ostrymi sosami.

