

Placki krewetkowe.



Autor: **martucha_j_b**
Przepisów: 3 Ocena: 3



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- krewetki duże, 250g
- puszka kukurydzy
- 2 jaja
- cebula
- 2-3 ząbki czosnku
- 3 gałazki selera
- mąka
- sól, wegeta, papryka ostra sypka

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wbijamy 2 jaja, dajemy pół łyżeczki soli, łyżeczkę wegety i pół łyżeczki papryki ostrej, pokrojona w drobną kosteczkę cebulę i rozdrobniony czosnek oraz pokrojone drobno liście selera. Mieszamy i zagęszczamy to mąką tak aby wyszła gęsta papka, do wymieszanych składników dodajemy odcedzoną kukurydzę.
- 2 Krewetki mrożone musimy rozmrozić i pozdejmować z końca krewetki znajdujący się twardy odwłok a następnie kroimy je na 3-4 części i również dodajemy je do miski z resztą składników i mieszamy aby wszystko się ze sobą dobrze połączyło. Smażymy placki na rozgrzanym oleju, na patelni z obu stron do momentu przyrumienienia.

Twoje notatki do przepisu: