

Kreolskie placki kukurydziane z krewetkami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

krewetki	100 gramów
seler naciowy	27 gramów
chili	1 sztuka
czosnek	1 ząbek
por	1 sztuka
jajka	5 sztuk
mąka kukurydziana	4 łyżki
jogurt naturalny	50 gramów
kolendra	10 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Krewetki, seler naciowy, papryczkę chili, czosnek oraz pora drobno siekamy. Dodajemy jajka oraz mąkę kukurydzianą. Wszystko dokładnie mieszamy. Tak przygotowaną masę smażymy porcjami na patelni.

Sos: jogurt naturalny blendujemy z kolendrą.

PRZEPIS POCHODZI OD [GACA SYSTEM](#)