



przepisy.pl

Placki ziemniaczane z krewetkami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- krewetki - 300 gramów
- Fix Chrupiące placki ziemniaczane Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- pęczek szczypiorku - 1 sztuka
- starty imbir - 20 gramów
- ostra papryka - 1 sztuka
- ziarna sezamu - 1 łyżka
- olej słonecznikowy - 180 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj Fix Chrupiące placki ziemniaczane Knorr według przepisu na opakowaniu, mieszając go z jajkiem i wodą. Pokrój krewetki w małe kawałki, a cebulę posiekaj. Dodaj je do Fixu Knorr wraz z imbirem, ostrą papryką i ziarnami sezamu. Całość wymieszaj, a ciasto odstaw na 10 minut, aby zgęstniało.
2. Ciasto nakładaj na rozgrzany tłuszcz, formując małe placki. Smaż je na złoty kolor.
3. Usmażone placki układaj na papierowym ręczniku, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu.
4. Na koniec udekoruj danie szczypiorkiem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl