



przepisy.pl

# Placki z krewetką niespodzianką

 30 minut  6 osób  Średnie

## Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- olej - 1 szklanka
- sól - 1 szczypta
- ząbki czosnku - 4 sztuki
- placki papad - 12 sztuk
- krewetki mrożone - 0.5 szklanek
- zielone papryczki chili - 2 sztuki

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

## Sposób przygotowania:

1. Krewetki po rozmrożeniu, umyciu, osączeniu, pokrój na kawałki.
2. Cebulę, czosnek i papryczki posiekaj. Rozgrzej łyżkę oleju i podsmaż posiekane składniki.
3. Dodaj krewetki i dopraw solą. Smaż przez 7 minut.
4. Każdy placek papad zwilż namoczonym w wodzie ręcznikiem kuchennym. Na jednym końcu placka ułóż porcję farszu, a następnie złóż brzegi tak, aby nadzienie nie wypadło i zroluj, aby powstał krokiet. Krokiety należy przekłuć wykałaczkami lub obwiązać białą bawełnianą nicią.
5. Rozgrzej resztę oleju i smaź w nim krokiety na złoty kolor. Po wyjęciu odsącz i podawaj z ulubioną sałatką.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)