

Makaronowe placuszki z krewetkami i awokado



Składniki

100 g - ugotowany
makaron
1 szt. - jajko
3 łyżka - mąka pszenna
1 szt. - cebula
czosnek
450 g - krewetki
1 szt. - awokado
2 łyżka - jogurt naturalny
1,5 łyżka - majonez
koperek, sól, pieprz

Opis wykonania

Makaronowe placuszki z krewetkami i wstążkami z awokado to uczta zarówno dla smaku jak i oczu :)

1. Makaron gotujemy al dente po czym odcedzamy i łączymy z pozostałymi składnikami: jajko, mąka pszenna, wyciśnięty przez praskę czosnek, pokrojoną w kostkę cebulę, a finalnie doprawiamy solą i pieprzem.
 2. Na rozgrzanej patelni formujemy małe, niezbyt grube placuszki i smażymy do uzyskania złotego koloru
 3. Na drugiej patelni smażymy oczyszczone krewetki na maśle z dodatkiem czosnku i koperku
 4. Przy pomocy obieraczki do warzyw tworzymy wstążki z uprzednio schłodzonego w lodówce awokado (ok 25minut)
 5. Usmażony placek odsączamy ręcznikiem papierowym z nadmiaru tłuszczu po czym polewamy go odrobiną sosu czosnkowego, na którym układamy wstążki z awokado, a następnie układamy krewetki.
 6. Całość opcjonalnie podajemy z limonką
- Całe danie najwygodniej podać z krewetkami pozbawionymi ogonków :)