



Pierozki z krewetkami w imbirze

Autor: najlepszewkuchni.pl

Imbir i krewetki zawsze tworzą nierozłączną całość – sos sojowy idealnie całość uzupełnia. Pyszne pierożki z krewetkami, z imbirem i sosem sojowym to poezja smaku!

Danie: **Kolacja**,

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ciasto francuskie kroimy.

Krok 2

Krewetki kroimy w kostkę. Czosnek obieramy i przecieramy przez praskę. Dodajemy do krewetek. Dodajemy również imbir, miód i sos sojowy. Całość mieszamy z sokiem z cytryny i otartą skórką z cytryny. Odstawiamy na 30 minut.

Krok 3

Nastawiamy piekarnik na 200 stopni C. Z ciasta francuskiego wycinamy krążki i faszerujemy. Zamykamy pierożki i smarujemy żółtkiem.

Krok 4

Pieczemy przez 15 minut.

Składniki:

250 g krewetek

1 łyżeczka świeżo startego imbiru

½ cytryny

2 ząbki czosnku

3 łyżki sosu sojowego

1 łyżka miodu

1 żółtko

1 opakowanie ciasta francuskiego