



## Πιτάκια με γαρίδες

30'

Χρόνος  
Εκτέλεσης

25'

Χρόνος  
Ψησίματος

30

Μερίδες

1

Βαθμός  
Δυσκολίας



### Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Ψιλοκόβουμε την πιπεριά τσίλι και τα φύλλα βασιλικού.
- Σε ένα **μπολ** ανακατεύουμε τις γαρίδες, τον χυμό και το ξύσμα από τα λάιμ, τη μαγιονέζα, την πιπεριά τσίλι, τον βασιλικό, αλάτι και πιπέρι.
- Απλώνουμε τα φύλλα κρούστας στον πάγκο εργασίας με τη μικρή πλευρά μπροστά μας και τα κόβουμε σε λωρίδες.
- Αλείφουμε με το ελαιόλαδο την κάθε λωρίδα, βάζουμε 1 κοφτή κ.σ. από τη γέμιση στην κάτω γωνία του φύλλου, και τυλίγουμε διαγώνια για να δημιουργήσουμε ένα τρίγωνο. Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία για όλα τα φύλλα.
- Μεταφέρουμε σε **ταψί** με λαδόκολλα και ψήνουμε για 20-25 λεπτά.
- Αφαιρούμε από τον φούρνο και αφήνουμε να κρυώσουν.
- Σερβίρουμε με έξτρα φύλλα βασιλικού.

### Συστατικά

- 1 πιπεριά τσίλι
- 1 κ.σ. φύλλα βασιλικού
- 250 γρ. γαρίδες, μαγειρεμένες, που έχουν περισσέψει
- Ξύσμα λάιμ, από 2 λάιμ
- χυμό λάιμ, από 2 λάιμ
- 150 γρ. μαγιονέζα
- αλάτι
- πιπέρι
- 5-6 φύλλα κρούστας για πίτες
- 100 γρ. ελαιόλαδο, για το άλειμμα των φύλλων

Για το σερβίρισμα

- φύλλα βασιλικού

### Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

95 Θερμίδες (kcal)	7.2 Λιπαρά (γρ.)	0.8 Κορ.Λίπη (γρ.)	5.0 Υδατ/κες (γρ.)
5%	10%	4%	2%
0.6 Σάκχαρα (γρ.)	2.3 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.17 Αλάτι (γρ.)
1%	5%	0%	3%