

Domácí zeleninové chipsy

Časová náročnost: 30 minut

Základ

jakákoliv kořenová zelenina (např. cuketa, červená řepa, sladké brambory batáty, petržel, mrkev, celer, ředkev...)
sůl
olivový olej

Koření podle chuti

sušený česnek
chilli koření
pepř mletý
oregano
paprika sladká



Postup přípravy

Zeleninu řádně omyjeme (popř. oloupeme) a nakrájíme ji nožem na co nejtenčí plátky. Místo nože můžete použít struhátko nebo kráječ na plátkový sýr. V míse plátky zeleniny osolíme, podle chuti okořeníme a pokapeme olivovým olejem. Vložíme na plech vyložený pečicím papírem a dáme do trouby vyhřáté na 200 stupňů Celsia. Pečeme zhruba 10 až 20 minut, kdy začnou chipsy křupavět a zlátnout. (Doba pečení se musí přizpůsobit množství zeleniny – pozor na spálení!) Upečené chipsy ihned konzumujeme (jinak díky soli zvlhnou).