

Mexické brambůrky (Tortilla chips)

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

1 hrnek	kukuřičná mouka
1 hrnek	hladká mouka
1/2 sáček	kypřicí prášek do pečiva
2 lžíce	máslo
	pepř mletý
	sůl
1/2 lžička	chilli
	olivový olej (nebo olej na smažení)



Postup přípravy

Do větší misky prosejeme obě mouky, přidáme prášek do pečiva a změkklé máslo. Opepříme, osolíme a přidáme chilli. Vše důkladně promícháme a vznikne nám těsto, které dáme na 30 minut do ledničky odpočinout. Poté těsto rozválíme na tenký plát, ze kterého vykrajujeme podobně velké trojúhelníčky. Trojúhelníčky nejprve opečeme na suché pánvi z obou stran a necháme vychladnout. Poté je pokapeme po obou stranách olivovým olejem a dáme na plech vyložený pečicím papírem do trouby, kde pečeme 3 až 4 minuty na 200°C (jen aby se trochu vysušily a byly křupavé). Pokud se rozhodneme brambůrky smažit, dáme je do rozpáleného oleje a osmažíme z obou stran. Po usmažení pokládáme na ubrousek, abychom odstranili přebytečný olej. Hotové brambůrky podáváme k různým omáčkám a dipům – například k rajčatové omáčce salsa nebo avokádové omáčce guacamole.

Poznámka: Recept na **pikantní teplou rajčatovou omáčku salsa** naleznete [ZDE](#) a náš recept na **avokádovou omáčku guacamole** přinášíme [ZDE](#)