

# Smažené lotosové chipsy

Časová náročnost: 20 minut

## Seznam přísad

2 ks	čerstvý oddenek lotosového kořenu
	olej na smažení
	sůl



## Postup přípravy

Lotosový kořen nejprve oloupeme a omyjeme. Poté jej nakrájíme na velmi tenké plátky, které osmažíme v rozpáleném oleji dozlatova. Osmažený lotos přemístíme na savé papírové ubrousky, abychom odstranili přebytečný tuk. Chipsy osolíme a okamžitě podáváme.

**Poznámka:** Zdravější varianty těchto chipsů dosáhnete pečením v troubě – vyzkoušejte náš recept na domácí zeleninové chipsy ZDE a použijte právě lotosový kořen.