

Zdravé zeleninové chipsy

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 ks	červená řepa
1 ks	celer
1 ks	větší brambor
1 ks	malá cuketa
2 lžíce	strouhaný parmazán
1 lžička	sůl
1/2 lžičky	pepř
1/2 lžičky	sušený česnek
	olivový olej



Postup přípravy

Řepu, bramboru, cuketu a celer oloupeme a pokrájíme na tenké plátky (pár milimetrová kolečka). Smícháme si parmazán se solí, pepřem a česnekem. (Parmazán můžeme vynechat.) Zeleninu klademe rovnoměrně na plech vyložený pečicím papírem, pokapeme olivovým olejem a poté zlehka posypeme suchou směsí. Pečeme v troubě vyhřáté na 200°C přibližně 20 minut, dokud chipsy nezačnou zlátnout.