

Hrskavi cips



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 srednjakrompira
- 3 kašikeulja
- 1 kašicicasoli
- 1/2 kašicicezacinskog bilja

Priprema

Kromir ocistite, operite i secite na tanke listove. Ostavite par minuta na ubrus da upije višak tecnosti. U pleh stavite papir za pecenje, dodajte iseceni krompir, posolite, dodajte zacin. Promešajte i rasporedite isecene krompire po celom plehu što tanje. Prelijte uljem.

Pecite na 200 C oko 10 minuta dok blago ne porumene. Dobicete savršenu grickalicu. Uživajte u hrskavom ukusu. Po želji možete dodati sir, alevu papriku, kecap ili nešto trece. Prijatno!

Savet