

ZELENJAVNI ČIPS

SESTAVINE (za 4 osebe):

- 1 gomolj zelene
- 2 gomolja rdeče pese
- 2 sladkega krompirja
- 2 navadna krompirja
- 2 korenčka
- 3 jedilne žlice olivnega olja
- 3 ščepci soli



Vso zelenjavo narežemo na tanke kolobarje. Tanjši bodo kolobarji zelenjave, bolj hrustljav bo čips. V posodi zmešamo zelenjavo z olivnim oljem, jo posolimo in položimo v pekač, obložen s papirjem za peko, tako da se kolobarji med seboj ne prekrivajo. Pečemo od 10 do 20 minut pri 200 °C. Čas peke je odvisen od debeline kolobarja in vrste zelenjave, zato ves čas spremljamo potek peke. Med hrustljavim in zažganim čipsom je namreč lahko le nekaj sekund!



OPOZORILO: Pri kuhanju bodi previden, zato, da ti ne bi kaj spodletelo. Najbolje pa je, da je nekdo od staršev ali skrbnikov zraven.