

Przepis na:

Chipsy z batatów

SKŁADNIKI:

- 3 średniej wielkości bataty
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- szczypta soli
- szczypta papryki słodkiej
- szczypta papryki ostrej

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Nastawiamy piekarnik na 160°C z włączonym termoobiegiem.
2. Obieramy bataty i kroimy je w bardzo cienkie plastry.
3. Plasterki zalewamy zimną wodą i moczymy je ok 3 minuty.
4. Osuszamy plasterki ręcznikiem papierowym.
5. Wykładamy blachę papierem do pieczenia i rozkładamy bataty, jeden obok drugiego.
6. Smarujemy je bardzo cienką warstwą oliwy – można użyć pędzelka cukierniczego.
7. Posypujemy solą i paprykami.
8. Pieczemy przez ok. 20 minut.
9. Należy kontrolować stopień wysuszenia plastrów, ewentualnie odwrócić na drugą stronę, wydłużyć lub skrócić czas pieczenia.
10. Chipsy będą gotowe kiedy staną się suche i zarumienione.

