

Chipsy Marchewkowe



AGIATIS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

marchew	2 sztuki
sól do smaku	3 szczypty
olej	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę płuczemy osuszamy, obieramy.

Stosownym dla Was narzędziem kroimy cienkie plastry wzdłuż marchewki, u mnie to obieraczka, taka trójkątna - ułatwia prace;)

Wykładamy blachę papierem do pieczenia układamy plastry marchewki,

Pędzelkiem silikonowym "przecieramy" każdy plaster, solimy.

Wkładamy do nagrzanego do 180°C piekarnika na środkową półkę pieczemy około 11-12 minut.

Ściągamy gdy przestygną, wtedy także nabiorą chrupkości;)