

Chipsy paprykowe z tortilli



MAGDALENAIC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

oliwa	2 i 1/2 łyżki lub olej
Papryka słodka mielona Prymat	czerwona mielona 2 łyżeczki
Papryka ostra mielona Prymat	czerwona mielona 1/2 łyżeczki
Sól czosnkowa jodowana Prymat	1/3 łyżeczki
tortilla	2 sztuki (u mnie pszenne)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W szklaneczce łączymy olej z przyprawami - papryką słodką, ostrą i solą czosnkową. Dokładnie mieszamy.

Tortille kroimy za pomocą radełka do pizzy lub noża w trójkąty. Wielkość i ilość trójkątów zależy od naszych upodobań. Ja kroję większe, bo często podaję takie chipsy z dipem.

Każdy trójkącik smarujemy z obu stron przy pomocy pędzelka naszymi przyprawami. (Idealne zajęcie i zabawa dla małych pomocników)

Posmarowane trójkąty układamy na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce. Najlepiej, aby na siebie nie nachodziły. Wkładamy do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i pieczemy około 8-10 minut (czas jest uzależniony od rodzaju piekarnika i tego jak bardzo wypieczone chipsy lubimy - ja wolę mniej wypieczone, inny mocniej).

Podajemy same lub z ulubionym dipem, ketchupem, sosem. I... chrupimy.