

## Czipsy ziemniaczane miks smaków



### MONIA87



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	5 sztuk
<b>olej do smażenia</b>	150 ml
<b>sól do smaku</b>	wg uznania
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	wg uznania

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaczki obieramy ze skórki i myjemy. Kroimy je w cieniutkie plasterki (można w tym celu użyć obieraczki do warzyw).
- KROK 2 Na patelni rozgrzewamy olej i wrzucamy plasterki ziemniaczków. Smażymy na złoty kolor, mieszając, aby nie zlepiły się ze sobą. Usmażone czipsy kładziemy na ręcznik papierowy, żeby odciąły z tłuszczu i posypujemy przyprawami wg uznania.
- KROK 3 Część moich czipsów doprawiłam mieszanką papryki słodkiej i ostrej, a część tymiankiem i oregano.