

Na ciepło: Chipsy ze słodkiego ziemniaka i marchewki



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki

bataty	2 szt
marchewki	3 szt
oliwa	
majonez	5 łyżek
sok z cytryny	

do smaku

- tymianek Prymat**
- czosnek granulowany Prymat**
- sól morska**
- pieprz kolorowy prymat**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Bataty i marchew myjemy, obieramy i kroimy w słupki. Piekarnik nagrzewamy do 200 stopni. Blachę wykładamy papierem do pieczenia.
- KROK 2 Wsypujemy warzywa, polewamy oliwą i obficie posypujemy tymiankiem. Pieczemy do momentu aż chipsy będą zarumienione i al dente.
- KROK 3 W międzyczasie przygotowujemy dip: do majonezu dodajemy sok z cytryny, czosnek oraz sól i pieprz do smaku. Podajemy z warzywnymi chipsami.