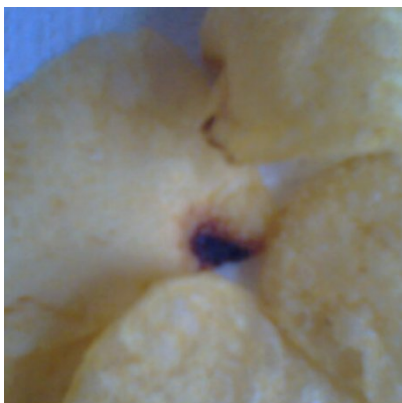


Chipsy z selera



GRASYLWIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

seler korzeniowy	1
olej do smażenia	500

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ładnie obrać seler i pokroić najlepiej na krawalnicy na cieniutkie plasterki .
Wrzucamy na mocno rozgrzany olej i smażymy do zmiany koloru na ładny złocisty ,wyciągamy na serwetki papierowe
po ostygnięciu mamy pyszne chrupiące i smaczne chipsy