

Batátové čipsy

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Umyté batáty nakrájame na tenké plátky. Plátky dáme do misky a zalejeme horúcou vodou zmiešanou s 1 lyžicou škrobu. Necháme máčať 15 minút. Koreniaca zmes: Všetky ingrediencie dáme do misky a všetko zmiešame. Rúru predhrejeme na 200 °C, dva plechy vyložíme papierom na pečenie. Plátky vysušíme, z oboch strán ich potrieme olejom a rozložíme na plech. Posypeme korením a pečieme 30 – 35 minút. V polovici pečenia plátky otočíme.

Ingrediencie

- **Cesnak** - 5 g
- **Zemiaky sladké** - 200 g
- **Olivový olej** - 100 g
- **Cukor kryštál** - 10 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Rezistentný škrob** - 30 g
- **Podravka NATUR na pečené zemiaky 25 g** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

