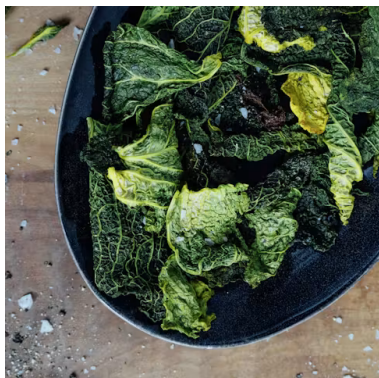
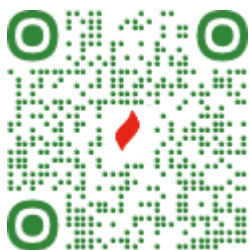




Ingrediente 2 Porții

♦ = Kotányi Produkte

- 1 Frunze de kale, întregi
- 5 lingură Ulei de măsline
- 1 un vârf de ♦ Curcuma măcinată
cuțit
- 1 un vârf de ♦ Sare de mare iodată
cuțit



Chipsuri crocante din kale

⌚ 30—50 Min. ♡ ♡ ♡

Pregătire

- 1 Rupe cu atenție frunzele de kale, aruncă cotoarele și taie în bucăți cât o îmbucătură. Spală frunzele de kale foarte bine și lasă-le la uscat.
- 2 Pune kale într-un bol, stropește cu ulei de măsline și azonează cu sare.
- 3 Apoi aranjează-le în mai multe tăvi și presară deasupra chimion măcinat.
- 4 Preîncălzește cuptorul la 120 °C (248 °F) și lasă la copt 20-30 de minute cu ușa puțin întredeschisă. Lasă la răcit și savurează.