

Chrupiące chipsy z jarmużu

30–50 Min

Przygotowanie

1. Ostrożnie porwij liście i pokrój je na kawałki o wielkości odpowiedniej do jedzenia, łodygi wyrzuć. Dokładnie umyj jarmuż, a następnie pozostaw do wyschnięcia.
2. Przełóż jarmuż do miski, skrop oliwą z oliwek i przypraw solą.
3. Rozłóż na kilku blachach i posyp mieloną kurkumą.
4. Rozgrzej piekarnik do temperatury 120°C i piecz przez 20–30 minut przy lekko uchylonych drzwiczkach. Poczekaj, aż ostygnie i smacznego.

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

	Liście jarmużu, całe
5 łyżek	Oliwa z oliwek
1 szczypta	Kurkuma mielona
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana