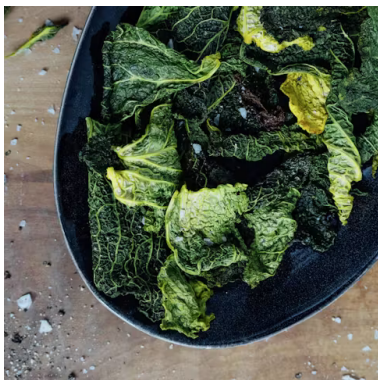
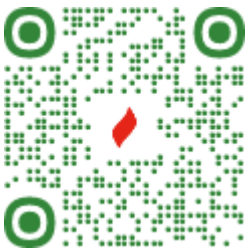




Składniki - Ilość osób: 2

♦ = Kotányi Produkty

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



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. Poczekać, aż ostygnie i smacznego.