



# Hrskavi čips od kelja

🕒 30–50 Min   

## Priprema

- 1 Pažljivo odvojite listove kelja, bacite stabljike i narežite listove na veličinu zalogaja. Dobro operite kelj i ostavite da se osuši.
- 2 Premjestite kelj u zdjelu, pokapajte maslinovim uljem i začinite solju.
- 3 Potom složite listove na više limova za pečenje i pospite mljevenom kurkumom.
- 4 Zagrijte pećnicu na 120 °C (248 °F) i pecite 20 – 30 minuta uz malo otvorena vrata. Ostavite da se ohladi i uživajte.

## Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

- 1 Kelj u listovima
- 5 jušnih žlica Maslinova ulja
- 1 prstohvat ♦ Kurkuma mljevena
- 1 prstohvat ♦ Morska sol gruba

