



Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

5 бр.	Тортила питки
4 с.л.	Зехтин
2-3 с.л.	♦ BBQ Пушено
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
	Колекция формички за бисквити за Хелоуин
За соса	
600 g	Домати, обелени и нарязани (консерва)
1 връзка	Пресен кориандър
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
3 с.л.	Царевица от консерва

Хрупкав чипс за Хелоуин с доматиен сос

⌚ 15—20 Минути 

Подготовка

- 1 Нарежете тортила питките с формичките за бисквити.
- 2 Загрейте предварително фурната на 150°C и наредете чипса върху тава, покрита с хартия за печене. Намажете чипса с малко зехтин и поръсете BBQ Пушено и чесън на гранули. Опечете за около 5-7 минути, докато чипса стане хрупкав, но внимателно наблюдавайте да не изгори.
- 3 Пригответе соса като нарежете кориандъра на ситно и го разбъркайте в доматиите. Овкусете със сол, пипер и чесън на гранули. Изсипете всичко в блендър и пасирайте. Сложете цели зрънца царевица.
- 4 Сервирайте чипса със соса и се насладете на зловещо забавна вечер!

