

Чіпси з капусти кале

30–50 хв

Приготування

1. Обережно відділіть листя капусти кале від стебел і наріжте невеликими шматочками. Ретельно промийте капусту кале й дайте висохнути.
2. Додайте капусту кале в миску, скропіть оливковою олією й приправте сіллю.
3. Потім розкладіть на кількох деках і посипте меленим кмином.
4. Розігрійте духовку до 120 °C (248 °F). Запікайте протягом 20–30 хвилин. Дайте охолонути й насолоджуйтеся.

Інгредієнти 2 порц.

= Kotányi Produkte

1	Листя капусти кале, цільне
5 ст. л.	Оливкова олія
1 щіпка	Куркума, мелена
1 щіпка	Сіль морська йодована