



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 |

