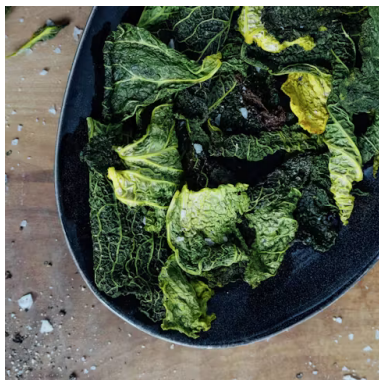




Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

- | | |
|----------|-----------------------|
| 1 | Cel ohrovt |
| 5 žlic | Oljčnega olja |
| 1 ščepec | ♦ Kurkuma, mleta |
| 1 ščepec | ♦ Morska sol jodirana |

Hrustljiv ohrovtov čips

⌚ 30–50 Min   

Priprava

- 1 Previdno odtrgajte liste ohrovta in odstranite stebila. Nato liste narežite na grižljaj velike kose, jih temeljito operite in pustite, da se posušijo.
- 2 Ohrovt dajte v skledo, pokapljajte z oljčnim oljem in začinite s soljo.
- 3 Nato ohrovt razporedite po več nizkih pekačih in potresite z mleto kurkumo.
- 4 Pečico segrejte na 120 °C in pri rahlo odprtih vratih pečice pecite 20–30 minut. Pustite, da se jed ohladi, nato pa uživajte.

