



Hrustljiv in pikanten zelenjavni čips

⌚ 60–120 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

- | | |
|----------|------------------------|
| 1 | Gomoljna zelena |
| 1 | Hokaido buča |
| 1 | Rdeča pesa, kuhana |
| 2 | Sladka krompirja |
| 3 žlice | Oljčnega olja |
| 1 ščepec | ♦ Curry prah |
| 1 ščepec | ♦ Kajenski poper mleti |
| 1 ščepec | ♦ Kumina mleta |

- 1 Zelenjavo najprej operite, nato pa jo olupite in narežite na tanke rezine. Začinite jo z morsko soljo in dajte za vsaj 20 minut na stran. Nato jo sperite z vodo in pustite, da se posuši.
- 2 Zelenjavo premažite z oljčnim oljem, nato pa jo glede na vrsto položite na ločene nizke pekače.
- 3 Pečico segrejte na 120 °C.
- 4 V pečici pri vključenem ventilatorju pecite zeleno 70–100 minut, rdečo peso 60–90 minut, sladki krompir pa 40–70 minut. Vrata pečice pustite rahlo odprta ter zelenjavo vsake toliko časa obračajte.
- 5 Curry v prahu, mlet kajenski poper in mleto kumino zmešajte v začimbno mešanico.
- 6 Pečeno zelenjavo vzemite iz pečice. Dokler je čips še topel, po njem potresite začimbno mešanico. Pustite, da se jed ohladi, nato pa uživajte.

