



Ingrediencie 4 Porcie

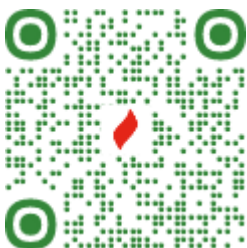
♦ = Kotányi Produkty

Na čipsy

5 ks	Tortilové placky
4 PL	Olivový olej
	Vykrajovačky na halloweenske sušienky podľa vášho výberu

Na dip

600 g	Paradajky, lúpané (z konzervy)
3 PL	Kukurica z konzervy
1 štipka	♦ Cesnak granulovaný
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Štvorfarebné korenie celé
1	Zväzok čerstvého koriandru



Pikantné halloweenske čipsy

⌚ 15–20 Min 

Príprava

- 1 Na prípravu halloweenskyh čipsov, najprv položte tortily na pracovnú dosku a pomocou rôznych vykrajovačiek vykrajujte čipsy. Medzičasom predhrejte rúru na 150 °C.
- 2 Ukladajte čipsy na plech s papierom na pečenie. Potrite olivovým olejom a posypte koreniacou zmesou. Pečte v rúre približne 5 – 7 minút, kým nebudú halloweenske čipsy chrumkavé.
- 3 Medzičasom si pripravte dip. Nadrobno nasekajte čerstvý koriander a zmiešajte ho s paradajkami z konzervy. Ochuťte soľou, korením a cesnakom. Potom pomocou tyčového mixéra dobre rozmixujte a nakoniec vmiešajte kukuricu.
- 4 Halloweenske čipsy podávajte s dipom.