

Pikantné halloweenske čipsy

15—20 Min

Príprava

1. Na prípravu halloweenskych 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.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

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