



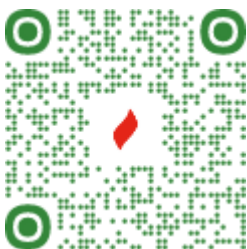
Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

5 kom	Tortilja
4 žlice	Maslinovog ulja
Žlice	♦ Grill Magic Dust Mješavina Začina
	Rezač kolača za Noć vještica

Za umak:

600 g	Pelat rajčice
1 svežanj	Svježeg korijandera
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
1 prstohvat	♦ Himalajska sol
1 prstohvat	♦ Češnjak pikantni
3 žlice	Kukuruza iz konzerve



Tortilja čips za Noć vještica

⌚ 15—20 Min 

Priprema

- 1 Prvi korak je položiti tortilje ravno i izrezati tortilje različitim rezačima za kolačiće.
- 2 U međuvremenu zagrijte pećnicu na 150 °. Sada stavite čips na lim za pečenje obložen papirom za pečenje. Premažite s malo maslinovog ulja i pospite Kotányi GRILL Magic mješavinom začina. Pecite u pećnici oko 5-7 minuta dok tortilja čips ne postane hrskav.
- 3 Sada možete pripremiti umak. Svježi korijander sitno nasjeckajte i pomiješajte s pelat rajčicom. Sada začinite solju, paprom i češnjakom u granulama. Zatim sve dobro promiješajte ručnim mikserom i na kraju umiješajte zrna kukuruza.
- 4 Sada servirajte čips uz umak i uživajte.