**DOMAČ ČIPS IZ PEČICE**



Sestavine:

– 3 manjši krompirji

– žlička rastlinskega olja

– sol, paprika v prahu in druge poljubne začimbe (rdeča paprika).

Priprava

1. Krompirje olupimo in jih z lupilcem čimbolj enakomerno narežemo (to naj naredijo ODRASLI!) na tanke okrogle lističe. Razporedimo jih po papirnatih brisačah in izdatno posolimo, da izločijo vodo.

2. Po 20 minutah jih odcedimo in temeljito popivnamo s papirnato brisačo, nato pa vržemo v posodo, v kateri se jim pridružita še olje in poljubne začimbe.

3. Krompirjeve lističe razporedimo po pekaču, prekritem s papirjem za peko, in jih za 13–15 minut porinemo v ventilatorsko pečico, segreto na 200 stopinj.

4. V zadnjih minutah peke moramo biti nadvse pozorni, da se nam čips ne zažge.

5. Ko začnejo robovi rjaveti, ukrademo en čipsek in na lastna usta preizkusimo njegovo krhkost.

6. Ko smo zadovoljni s stopnjo zapečenosti, čips stresemo na mrežico ali kuhinjsko brisačo in ga hitro ohladimo.