

Domáce zeleninové chipsy



25. 10. 2021

Vhodné pre 3. fázu

Ingrediencie (pre 2 porcie)

- 1 mrkva
- 1 petržlen
- 1 repa
- 2 lyžica olivového oleja
- soľ a čierne korenie
- sušené chilli
- 2 polievkové lyžice petržlenovej vňate

Postup prípravy

Mrkvu a petržlen nakrájame na kolieska široké asi 2 milimetre, repu nakrájame na kolieska široké 1 milimeter. Do misky nalejeme 2 polievkové lyžice oleja, osolíme a okoreníme a vložíme nakrájanú zeleninu. Všetko starostlivo premiešame. Nakoniec vyskladáme na plech tak, aby sa jednotlivé kolieska neprekrývali. Pečieme 15 - 20 minút v predhriatej rúre na 200 ° C.

Nakoniec dozdobíme čerstvo nasekanou petržlenovou vňaťou.