

Batátové chipsy

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Omýté batáty nakrájíme na slabé plátky. Plátky dáme do misky a zalijeme horkou vodou smíchanou s 1 lžící škrobu. Necháme máčet 15 minut. Kořenící směs: Všechny ingredience dáme do misky a vše smícháme. Troubu předehřejeme na 200°C, dva plechy vyložíme pečícím papírem. Plátky vysušíme, z obou stran je potřeme olejem a rozložíme na plech. Posypeme kořením a pečeme 30-35 minut. V plovíně pečení plátky otočíme.

Ingredience

- Olivový olej - 100 g
- Cukr krystal - 10 g
- Česnek sušený granulovaný 25 g - 5 g
- Americké brambory 40 g - 2 g
- Pět pepřů 15 g - 2 g
- Kukuřičný škrob, bez lepku 200 g - 30 g
- Batáty sladké - 200 g

