



Cuketové chipsy

Ingredience

mladé cukety
olivový olej
sůl

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Cukety omyjeme a nakrájíme na velmi tenké plátky, nejlépe na struhadle, aby byly všechny plátky stejně tlusté. Kolečka položíme na 20 minut na ubrousky nebo papírovou utěrku, aby se vysála přebytečná voda. Kolečka cukety potřeme olivovým olejem z obou stran, vyskládáme je vedle sebe na plech...

Cuketové chipsy - recept

Cukety omyjeme a nakrájíme na **velmi tenké plátky**, nejlépe na struhadle, aby byly všechny plátky stejně tlusté. Kolečka položíme na 20 minut na ubrousky nebo papírovou utěrku, aby se vysála **přebytečná voda**. Kolečka cukety potřeme olivovým olejem z obou stran, vyskládáme je vedle sebe na plech vložený pečicím papírem a pečeme **na 120 °C asi 40 minut**. Cuketové chipsy otočíme, osolíme a pečeme dalších **asi 30 minut dozlatova**.

Aby byly **cuketové chipsy křupavé**, je třeba dodržet velmi tenké plátky a nesolit hned na začátku. Cuketa by pustila moc vody a spíše se dusila.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí