



Domowe chipsy naturalne

przepisy.pl



Składniki:

- ziemniaki - 6 sztuk
- Cebula z USA Knorr** - 2 łyżki
- olej - 0.3 litrów
- Sos Hellmann's Garlic** - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 30 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Obierz, umyj i osusz ziemniaki. Łopatką do krojenia sera lub nożem pokrój ziemniaki w cienkie plasterki.
2. W garnku rozgrzej olej. Smaż kawałki ziemniaków kilka minut, aż nabiorą złoto brązowego koloru i chrupkości. Odsącz na papierowym ręczniku z nadmiaru tłuszczu.
3. Przyprawę wymieszaj z chipsami i podawaj póki są chrupkie i świeże z sosem czosnkowym.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl