

## **Domaci cips iz rerne**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kgkrupnog krompira**
- **3-4 kašikeulja**
- **po ukususoli**

### **Priprema**

Krompir operite, oljuštite i isecite na secka (ukoliko ga nemate, možete i nožem na što tanje listice). Stavite ga na suvu cistu krpu i obrišite od viška tecnosti. Podmažite uljem veci pleh i poreajte cips jedan do drugoga. Kada završite reanje, svaki komad okrenite na drugu stranu. Stavite pleh u zagrejanu rernu na 250 C, i pecite dok cips ne porumeni, oko desetak minuta, zavisno od rerne .S' vremena na vreme otškrinite rernu, kako bi izašla para iz nje. Pecen cips izvadite i posolite po ukusu. Ponovite postupak sa ostalim cipsom.

### **Savet**