Meksicki cips

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **225 g**kukuruznog brašna
- **150 g**pšenicnog brašna
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**aleve paprike
- **1 kašika**ulja
- **1 kašika**seckanog peršuna
- **po potrebi**tople vode
- **po potrebi**ulja - za prženje

Priprema

Pomešati obe vrste brašna, pa im dodati ulje, so, peršun, alevu papriku i uz postepeno dolivanje mlake vode zamesiti srednje meko testo. Podeliti ga na 7-8 delova i od svakog dela formirati lopticu. Svaku od loptica razvuci u krug, a onda staviti na aluminijumsku foliju i na ringli (koja je ukljucena na srednju temperaturu) kratko zapeci sa obe strane.

Zapecene korice iseci unakrsno na osam delova, tako da se dobije osam trouglova. Postupak ponoviti i sa preostalim razvucenim koricama.

Trouglice pržiti u dobro zagrejanom ulju, dok ne postanu hrskavi. Pržene trouglice reati na kuhinjski ubrus da upiju višak masnoce.

Savet

Ukoliko volite ljuto, umesto obine, možete dodati ljutu alevu papriku, ukus je pikantan.