

Kukuruzni cips



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 dl** kukuruznog brašna
- **130 ml** vode
- **25 ml** maslinovog ulja
- **4 kašike** susama
- **5 kašika** lanenog semena
- **5 kašika** suncokreta
- cili i so (za posipanje)
- **1 kašika** kima

Priprema

Sipati suve sastojke u ciniju, preliterati maslinovim uljem i na kraju preliterati sve ključalom vodom i masu sjediniti kašikom. Masa treba da bude gnjecava tj. da se ne može oblikovati rukama. Ako ne volite neke od semenki izbacite ih, stavite više omiljenih.

Uzmite pleh iz rerne stavite pek papir i izrucite smesu, pa preko smese stavite još jedan pek papir, pritisnite masu dlanom, a zatim malom oklagijom rastanjite masu duž citavog pleha. Na kraju skinite gornji papir, posolite i pospite malo cilija (ako volite).

Rernu ukljucite na 150 stepeni i pecite najmanje 25 minuta sa ukljucenim ventilatorom (u zavisnosti od rerne dok cips ne postane hrskav). Pre pecenja možete nožem zaseci trouglove kao ja ili ispeci citavu ploču pa lomiti delove. Ako se odlucite da duplirate masu pecite odjednom, ali na sredini pecenja zamenite mesta plehovima.

Savet

Ovu zdravu grickalicu možete jesti sa raznim salsama i umacima :)