

Domaci cips iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krupnog krompira
- **3-4** kašikeulja
- **po ukusu** soli

Priprema

Krompir operite, oljuštite i isecite na secka (ukoliko ga nemate, možete i nožem na što tanje listice). Stavite ga na suhu čistu krpu i obrišite od viška tečnosti. Podmažite uljem veći pleh i poređajte cips jedan do drugoga. Kada završite ređanje, 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. Peceni cips izvadite i posolite po ukusu. Ponovite postupak sa ostalim cipsom.

Savet