

Domaci cips (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za cips:

- **1 kg** krompira
- **po ukususoli**

Za prženje:

- **po potrebiulje**

Priprema

Krompir oljuštiti i iseci što tanje listice, ja sam seckala na secka da deci bude što zanimljivije.

U vrelo ulje staviti krompirice i pržiti.

Pržene stavljati na salvetu da se ocede od masnoce.

Kada su oceeni poreati na tablu i posoliti i ostaviti da se osuše kako bi bili hrskavi.

Sipati u posudu i navaliti.

Savet

Po želji možete dodavati zain sa piletinom, ljutu papriku ili ko sta voli. Prijatno.