

## Meksicki cips



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **225 g** kukuruznog brašna
- **150 g** pšenicnog brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** alevne paprike
- **1 kašičica** ulja
- **1 kašičica** 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 uključena na srednju temperaturu) kratko zapeći sa obe strane.

Zapećene 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 ređati na kuhinjski ubrus da upiju višak masnoće.

## **Savet**

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