

Domaci cips (3)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6-7**krompira
- **po potrebi**masnoca

Priprema

Oguliti krompir iseci na rende i isprati u više voda, ostaviti u zadnjoj vodi u frižider na 2 sata. Procediti po deo krompira, malo krpom posušiti i peci na vreloj masnoci uz povremeno mešanje da porumeni ne previše. Vaditi na ubrus u ciniju i posoliti. Ispeci tako i ostatak krompira i uživajte.

Savet

Meni je uvek ukusniji doma?i ?ips, bez dodataka. Probajte jako je ukusan.