

Domaci cips (4)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3veca krompira
- **po ukususo**
- **po ukususuvi** biljni zacin

Za prženje:

- **po potrebi**ulje

Priprema

Krompir oljuštiti, dobro oprati i ljuštilicom za krompir iseci na tanke listice. Još jednom dobro oprati, naliti vodom tako da sav krompir bude u vodi i ostaviti da odstoji sat vremena (kako bi izašao skrob iz krompira).

Krompir ocediti, rasporediti na cistu kuhinjsku krpu, prekriti drugom cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da se dobro ocedi.

Pržiti na zagrejanom ulju dok ne porumeni.

Gotov cips odlagati na pek-papir, potom na kuhinjski papir kako bi se dobro ocedio od viška masnoce.

ips staviti u odgovarajucu posudu, zaciniti po ukusu (posoliti i umešati suvi zacin), izmešati i poslužiti.

Savet

Pravi, domai ips. Ukusan, bez aditiva. Ukoliko imate rebrasto rende, možete izrendati krompir na njemu i tako dobiti rebrasti ips. Prijatno!