

## **Domaci cips (5)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **8-9 vecih krompira**
- **po ukususu**
- **po potrebi** ulje za prženje

### **Priprema**

Krompir ocistimo od ljske i ljuštilicom za krompir narežemo tanke kolutove. Potopimo u vodu da ogrezne i ostavimo 2-3 sata da odstoji da izvuce skrob. Preperemo u još jednu vodu. Osušimo na ubrusu i spremno za prženje.

Ja pržila u fritezi svega par minuta dok krajevi krenu da rumenu. Povadim na papirni ubrus da upije višak masnoće.

### **Savet**

Možemo ga zainiti i origano ili raznim zainimo po sopstvenom ukusu.