

Domaci cips (5)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8-9** vecih krompira
- **po ukusu** so
- **po potrebi** ulje za prženje

Priprema

Krompir ocistimo od ljuske i ljuštalicom za krompir narežemo tanke kolutove. Potopimo u vodu da ogrezne i ostavimo 2-3 sata da odstoji da izvuče škrob. 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 za?initi i origano ili raznim za?inimo po sopstvenom ukusu.