

ips iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za cips:

- **2**krompira
- **maloulja**
- **malo** soli

Priprema

Iseci krompire uz pomoc tankog nastavka secka, posoliti ih, malo pouljiti foliju ili pek papir koji smo stavili u pleh i poreati isecene krompire jedan do drugog i staviti da se pece na nekih 150, 160 stepeni 20-ak minuta. Ili dok ne postane zlatno-braon. Ostaviti da se ohladi i onda vaditi i prijatno.

Savet