

Чипс от земна ябълка

Продукти:

Няколко корена земна ябълка

Зехтин и сол на вкус



Приготвяне :

Рецептата е без пропорции, защото чипса е толкова вкусен, че никога не стига. Лесен е за приготвяне, но изисква време, затова като за начало опитайте с около 200 гр. Измива се, подсушава се и се нарязва на много тънки, прозрачни филии. Овалва се в малко зехтин. Филийките се нареждат една до друга в тава покрита с хартия за печене. Пекат се в предварително загрята фурна на 160° докато станат златисти и хрупкави. При мен се изпичат между 30 и 40 минути. След което се посоляват и са готови за хрускане. Подреждаме втората тава и така докато свършат резените земна ябълка.

Земната ябълка е известна и под други имена : гулия, топинамбур.

Много полезен и вкусен чипс. Идеалната компания докато гледате своя любим филм ☺ Добър апетит !