

Чипс от сладък картоф с розмарин

Хрупкав и ароматен чипс от сладък картоф с розмарин - здравословна алтернатива на готовите чипсове, която децата обожават.



Подготовка: 15 мин **Готвене:** 25 мин **Общо:** 40 мин **Порции:** 4
Възраст: Над 2 години **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Сусам

Съставки

- 2 средни сладки картофа
- 2 с.л. зехтин
- 1 ч.л. сушен розмарин
- щипка сол

Начин на приготвяне

1. Загрейте фурната на 200 градуса.
2. Обелете сладките картофи и ги нарежете на тънки кръгчета с дебелина около 2-3 мм.
3. Поставете парчетата в голяма купа и ги полейте със зехтина.
4. Добавете розмарина и солта, разбъркайте добре с ръце.
5. Подредете парчетата в един ред върху тава, застлана с хартия за печене.
6. Печете 20-25 минути, като ги обърнете веднъж по средата на печенето.
7. Изваждайте когато станат златисти и хрупкави.
8. Оставете да се охладят 5 минути преди сервиране.

Съхранение

- Съхранявайте в плътно затворена кутия до 3 дни.
- За да запазят хрупкавостта си, не ги слагайте в хладилник.

Съвети

- Може да добавите щипка сушен чесън за допълнителен вкус.
- Поднесете с хумус или гуакамоле за по-пълноценна закуска.