



Chrupiące chipsy z ziemniaków

Autor: najlepszewkuchni.pl

Domowe chipsy z ziemniaków to idealny pomysł na przyjęcie. Są zdrowsze, a dodatkowo łatwo możemy je zrobić we własnym domu.

Osób: **2-4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Piekarnik nagrzewamy do 220 stopni C. Ziemniaki myjemy pod wodą, najlepiej szczoteczką. Suszymy.

Krok 3

Pokrojone ziemniaki posypujemy tymiankiem, solą i smarujemy oliwą bądź masłem.

Krok 4

Na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia układamy talarki ziemniaków tak, aby na siebie nie zachodziły. Wkładamy do piekarnika i pieczemy przez około 7-10 minut dla tych 1 mm talarków. Natomiast dla tych 2 mm, pieczemy przez 9-15 minut w 250 stopniach C. Ziemniaki powinny się zrumienić. Po upieczeniu, czekamy parę minut, aby nabrały chrupkości.

Składniki

- 4 średnie ziemniaki
- 2 łyżeczki suszonego tymianku
- 2 łyżki roztopionego masła lub oliwy
- 1/3 łyżeczki soli