



CHIPSY DIABELSKIE Z TORTILLI


 gacek1000

Polecane na: [desery](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

PLACKI TORTILLA BIO - 4 szt.	ZIOŁA PROWANSALSKIE - 1 łyżeczka
OLEJ SMAKOWY CZOSNKOWY - 4 łyżka	CZOSNEK SUSZONY - 1 łyżeczka
OLEJ SMAKOWY PAPRYKOWY - 4 łyżka	PAPRYKA SŁODKA SUSZONA MIELONA - 1 łyżeczka
PIEPRZ KAYEN - 1 łyżeczka	SER PARMEZAN - 20 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do szklanki wsypujemy przyprawę dodając oleje smakowe, mieszamy i odstawiamy na parę minut co chwila mieszając.

Placki układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.

Smarujemy wcześniej przygotowaną mieszanką placki.

Można to zrobić rozprowadzając pędzelkiem lub tak jak to ja robię kładąc placek na placek i pocierając jeden o drugi.

Placki po natarciu posypujemy startym na drobnej tarce parmezanem.

Kolejną czynnością jest pocięcie palców już na blasze nożem do pizzy.

Wsadzamy do rozgrzanego pieca do 160°C tak żeby ser się rozpuścił i placki podeschły....

KROK 2: Między czasie możemy przygotować sobie dip wykładając na miseczkę

1 to zwykły jogurt

2 to koncentrat pomidorowy bądź keczup

3 majonez