




Chipsy z jarmużu

 Patty :)


Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 5 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

Jarmuż - garść
oliwa z oliwek - 2 łyżka
majeranek - 1 łyżeczka

sól - szczypta
chilli - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jarmuż należy umyć. Jeżeli używamy jarmużu paczkowanego należy przejrzeć czy liście nie mają przy sobie twardych łodyżek. Jeżeli używamy świeżego obrywamy kawałki liści. Wkładamy do miski. W drugiej rozrabiamy oliwę z przyprawami. Dodajemy do liści i całość mieszamy. Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 150 stopni i wykładamy papierem do pieczenia. Jarmuż wykładamy na blaszkę i pieczemy 5 minut aż przesuwany po papierze jarmuż zacznie wydawać charakterystyczne szuranie :) Smacznego!