





Czipsy z całych ziemniaków

 Na widelcu

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

ziemniak - 3 szt.
papryka słodka - 1 łyżeczka
oliwa z oliwek - 2 łyżeczka

pieprz, sól - trochę
zioła prowansalskie - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dokładnie szorujemy ziemniaki. Następnie za pomocą obieraczki cały ziemniak zamieniamy w cienkie plasterki, łącznie ze skórką. Istnieje możliwość wykonania dania tylko ze skórek (np. kiedy reszta ziemniaka potrzebna jest do czegoś innego).

KROK 2: Ziemniaczki zalewam oliwą, posypuję ziołami, pieprzem i papryką i mieszam równomiernie. Ziemniaczki rozkładam na blaszce i piekę od 10 do 15 minut w temp . 180 stopni. Wszystko zależy od tego ile ziemniaków nałożymy. Jeśli dużo, konieczny jest dłuższy czas i przemieszanie ziemniaczków w trakcie.

Możliwe smaki: bez ograniczeń.