




## Domowe chipsy

 Bożena1960

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 15 min

 2 porcje

### Składniki:

batat - 1 szt.

marchewka - 1 szt.

burak długi - 1 szt.

olej do głębokiego smażenia - 1 litr

### Dodatkowe info:

Polecam dzisiaj smaczną, prostą i szybką przekąskę jaką są chipsy domowe, które przygotujesz z warzyw znajdujących się w każdym domu i w kilka chwil. Chipsy bardzo smaczne i zdrowsze od kupionych w sklepie. Polecam

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ziemniak, burak i marchewkę obierz, opłucz i osusz, następnie pokrój w cienkie plasterki. Olej wlej na głębszą patelnię i dobrze rozgrzej (oleju tyle by przygotowane warzywa podczas smażenia były zanurzone). Na dobrze rozgrzany olej wrzucaj partiami lecz pojedynczo przygotowane warzywa, smaż do zrumienienia i aż warzywa staną się kruche. Wyjmuj łyżką cedzakową i odsączaj na ręczniku papierowym. Smacznego