

## DOMAČ ČIPS IZ PEČICE



### Potrebuješ:

- 3 krompirji
- žlička rastlinskega olja
- sol
- rdeča paprika v prahu in druge poljubne začimbe (po želji).

### Postopek

1. Krompirje olupimo in jih z lupilcem čimbolj enakomerno narežemo (**to naj naredijo ODRASLI!**) na tanke okrogle lističe. Razporedimo jih po papirnatih brisačah in izdatno posolimo, da izločijo vodo.
2. Po 20 minutah jih odcedimo in temeljito popivnamo s papirnato brisačko, nato pa damo v posodo ter dodamo olje in poljubne začimbe.
3. Krompirjeve lističe razporedimo po pekaču, prekitem s papirjem za peko, in jih za 13–15 minut pečemo v pečici segreti na 200 stopinj.
4. V zadnjih minutah peke moramo biti nadvse pozorni, da se nam čips ne zažge.
5. Ko začnejo robovi rjaveti, vzamemo košček čipsa in preizkusimo njegovo krhkost.
6. Ko smo zadovoljni s stopnjo zapečenosti, čips stresemo na mrežico ali kuhinjsko brisačo in ga hitro ohladimo ter pojemo.

Da dober tek!