



Čips od kelja

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA
4

Sastojci

400 g vanjskih listova kelja
80 g oštrog brašna
300-400 ml ulja za prženje
morska sol



Nutritivne vrijednosti

Listove kelja operite, odstranite tvrdi žilu, razrežite na trokute, osušite.

Raširite kelj na tacnu, pospite brašnom, okrenite, pospite i drugu stranu.

Ulje zagrijte na 180 °C, kratko (30 sec) pržite istovremeno samo 2-3 lista kelja, vadite francuskom lopaticom na papirnati ubrus, posolite.

Skeniraj za prikaz na web stranici

