

Pietruszkowe chipsy z lubczykiem

Składniki:

- 3 sztuki korzenia pietruszki
- 2 łyżki oleju kokosowego
- 1 krzak świeżego lubczyku

Wykonanie:

Pietruszki obierz i również za pomocą obieraczki wytnij podłużne, cienkie plastry – przetóż je do miski. W moździerzu rozetrzyj posiekane drobno liście lubczyku wraz ze szczyptą soli i pieprzu czarnego. Dodaj pastę lubczykową do miski z pietruszką i wszystko dokładnie wymieszaj.

Przetóż pietruszkę na blachę wyłożoną papierem do pieczenia tak, aby plastry pietruszki nie nachodziły na siebie. Piecz pietruszkę w piekarniku rozgrzanym do 185 stopni Celsjusza tak długo, aż plasterki staną się chrupkie i przyrumienią się.