



## JERNEJ KITCHEN

# ČIPS IZ SLADKEGA KROMPIRJA Z ROŽMARINOM

*Ta čips je sila preprosto narediti in sigurno imate vse, ali vsaj večino sestavin že doma.*

ZA 4 OSEBE  
PRIPRAVA: 40 MINUT

### ČIPS IZ SLADKEGA KROMPIRJA Z ROŽMARINOM

3 sladki krompirji, srednje veliki

400 ml rastlinskega olja, za cvrtje

3 žlice morske soli

1 vejica svežega rožmarina

### TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

mandolina / oster nož

posoda za cvrtje

papirnate brisačke

pekač

možnar

### NAREŽEMO KROMPIR

Očistimo in osušimo sladek krompir. S pomočjo ostrega noža (ali mandoline) ga narežemo na zelo tanke rezine. Odlično je, da so vse rezine krompirja narezan čim bolj enakomerno. Na ta način zagotovimo hrustljivost čipsa.

### CVRTJE

Ventilacijsko pečico segrejemo na 120 °C. Na močan ogenj pristavimo globoko kozico (primerno za cvrtje), vanjo pa vlijemo rastlinsko olje. Počakamo, da olje dosežemo 175 °C, nato vanj previdno potopimo krompirjeve rezine (v kolikor imamo košaro za cvrtje, uporabimo to). Cvremo 2 - 3 minute v intervalih. Pazimo, da ne damo preveč rezin naenkrat. Čips odstranimo iz ognja in ga položimo na pekač, obložen s papirnatimi brisačkami.

### NASVET

**Pomembno je, da prvo minuto dobro tresemo ponev. Na ta način bo izparelo več vlage in čips bo bolj hrustljiv.**

### PEKA

Papirnate brisačke zamenjamo s svežimi in pekač s čipsom postavimo v pečico. Pečemo 8 - 10 minut.

### POSTREŽEMO

V možnarju dobro zdrobimo vejice rožmarina in sol, tako da dobimo dišečo rožmarinovo sol. To posujemo po čipsu iz sladkega krompirja in postrežemo. Uživajte, dober tek.