

צ'יפס פיקנטיים שלא מהעולם הזה



רכיבים

- תפוח אדמה מזן דזירה, עם הקליפה הוורודה, שטופים ולא קלופים
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- כף שום לא אבקת שום!
- כף כמון טחון
- כף אורגנו
- מיליליטר שמן תירס (בקבוק אחד)
- כפות מלח
- שיני שום קצוצות דק-דק
- 1/2 2/1 כוס פטרוזיליה

הכנה

1. חוצים את תפוחי האדמה לאורך וחותכים כל חצי לשלושה צ'יפס עבים.
2. מחממים את כל השמן בסיר לטיגון עמוק ומטגנים את תפוחי האדמה עד הזהבה. מוציאים בכף מחוררת למסננת ונפטרים מהשמן. כשהצ'יפס גמרו להגיר את השומן שעליהם מעבירים לקערה גדולה שמרופדת במגבות נייר. מקפיצים קצת כדי להספיג את הצ'יפס במגבות, ואז נפטרים מהמגבות ומעבירים לקערה.
3. מחממים תנור אפייה לחום גבוה. מוסיפים לקערת הצ'יפס את שתי הפפריקות, השום הגבישי, הכמון והאורגנו. מערבבים היטב כך שהתבלינים יידבקו לתפוחי האדמה, יצפו אותם ויצבעו אותם.
4. מעבירים לתבנית אפייה גדולה ושטוחה. הצ'יפס אמורים לנוח בתבנית בשכבה אחת בלבד.
5. אופים בתנור החם עשר דקות, מערבבים ואז אופים עוד חמש דקות עד שהצ'יפס שחומים ופריכים.
6. מוציאים מהתנור ומחזירים לקערה. מפזרים מעל מלח גס, שום ופטרוזיליה, מערבבים ומגישים מיד.

60 דקות

6 servings 6