

## Chipsy z cukinii



### **Składniki:**

1/8 łyżeczki granulowanego czosnku  
1 duża cukinia  
1/4 łyżeczki czarnego pieprz  
1/8 łyżeczki pieprzu cayenne  
sól morska do smaku  
2 łyżki mleka  
1/4 szklanki startego parmezanu

### **Przygotowanie:**

**-Rozgrzać** piekarnik do 220 st. C.

**-W** małej miseczce wymieszaj bułkę tartą, parmezan, pieprz, sól, czosnek, pieprz cayenne. Zanurzać plastry cukinii w mleku, a potem panierować w bułce tartej. Przyciśnij panierkę do cukinii, żeby dobrze przywarła.

**-Rozłóż** chipsy na papierze do pieczenia na blaszce i spryskaj tłuszczem do pieczenia w sprayu, albo skrop oliwą. Piecz 15 minut, przewróć i ponownie piecz, aż chipsy będą złote - kolejne 10-15 minut. Odstaw do ostygnięcia. Chipsy będą robić się coraz bardziej chrupkie w miarę, jak będą stygły.