

Bramborové chipsy s feta pomazánkou



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 10

904 kalorií , **0 g** cukrů , **84 g** tuků , **34 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborove-chipsy-s-feta-pomazankou>

Příprava

Brambory nakrájejte na tenounké plátky, rozprostřete je na plech s pečicím papírem, posolte je, opepřete, pokapejte 3 lžícemi olivového oleje a dejte je do trouby péct na 20 minut při 200°C. Mezitím připravte dip. Sýr rozdrobte do hlubší mísy, přidejte 4 lžíce oleje, avokádo nakrájené na kostičky, prolisovaný česnek a pokrájená sušená rajčata. Dip vyšlehejte metlami (možná bude třeba přidat olej) a podávejte ho spolu s bramborovými chipsy.

Ingredience

- 3 brambory
- hroubou sůl a čerstvě umletý pepř
- 7 lžic olivového oleje
- 180 g sýru feta
- půl avokáda
- 3 stroužky česneku
- 4 sušená rajčata

Kategorie

Silvestr, Obyčejný den, Česká, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Zelenina, Návštěva, Rodina, Vegetarián, Párty občerstvení, Svačinka

