



W SŁOŃCU LIZBONY

Chipsy z kiełbasy żywieckiej suchej z dipem

SKŁAD DRUŻYNY:

kiełbasa żywiecka sucha

jogurt

1 ząbek czosnku

posiekana natka pietruszki

sól, pieprz

majonez

TAKTYKA:

1. Kiełbasę żywiecką kroimy w cienkie plasterki.

2. Na dużym talerzu rozkładamy dwie warstwy ręcznika papierowego, następnie układamy plastry kiełbasy żywieckiej, kolejne przykrywamy dwiema warstwami ręcznika papierowego, a talerz wstawiamy do kuchenki mikrofalowej.

3. Włączamy kuchenkę mikrofalową na 2-3 minuty na najwyższą moc.

4. Opieczone chipsy przekładamy na suchy talerz lub do miseczki i serwujemy z dipem czosnkowo-jogurtowym.

Dip: do 1/2 jogurtu greckiego dodajemy 2 łyżki majonezu, przeciśnięty przez praskę 1 ząbek czosnku, posiekaną natkę pietruszki. Całość mieszamy i doprawiamy solą oraz pieprzem do smaku.

POZIOM TRUDNOŚCI:

🏠 łatwy

CZAS PRZYGOTOWANIA:

🕒 ok. 15 minut

JOKER ZESPOŁU:

Kiełbasa żywiecka sucha JBB

