High protein chipsy

20 minut

náročnost ●○○○

Ingredience

- High protein zrající sýr

Návod na přípravu:

Sýr nakrájíme na velmi tenké plátky – čím tenčí, tím křupavější chipsy budou.

Plátky rozložíme na plech vyložený pečicím papírem.

Vložíme do trouby předehřáté na 200 °C a pečeme asi 10–15 minut, dokud se plátky krásně nezbarví dozlatova a nebudou křupavé.

Po upečení necháme chipsy vychladnout, při chladnutí ještě více zpevní a získají tu správnou křupavost.

Podáváme samotné jako proteinovou svačinku nebo jako přílohu k salátu či dipu.

Tip: přidáme špetku chilli, kajenského pepře nebo uzené papriky a získáme nové příchutě.