Chipsy Boniato s moje verde

Kategorie: Pokrmy

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Olej na vymazání plechu 1 lžíce
- Batáty 4 ks
- Bílky 2 ks
- Chilli koření 3 lžíce
- Nové koření mleté 1 špetka
- Česnek 1 ks
- Zelené papriky 2 ks
- Římský kmín mletý 1 lžíce
- Olivový olej 250 ml
- Petrželka 1 svazek
- Ocet 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Mexiko

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejeme na 225°C. Plech na pečení vymažeme olejem. Batáty oloupeme, omyjeme a nastrouháme na tenké plátky. Bílek důkladně rozkvedláme s 2 lžíceme mletého chilli a mletým novým kořením. Vložíme plátky batátů a důkladně promícháme, aby se ze všech stran omočili v kořeněném bílku.

Chipsy naklademe na vymazaný plech. V předehřáté troubě pečeme při 225 °C asi 30 - 35 minut dozlatova.

Pak připravíme omáčku mojo verde. Česnek oloupeme, pariku očistíme, omyjeme, rozpůlíme, odstaníme stopku a semínka a nakrájíme ji na kostičky. Stroužky česneku, kostičky papriky, římský kmín a olej rozmixujeme. Petrželku omyjeme osušíme, nahrubo nakrájíme a rozmixujeme s již hotovou kaší. Ochutíme octem a solí.

Batátové chipsy vyndáme z trouby a posypeme solí, pepřem a zbylým kořením chilli. Podáváme s omáčkou mojo verde.