

# Silvestrovské chuťovky - Batátové chipsy



O něco pracnější, ale o to chutnější chipsy ze sladkých brambor jsou ideální na silvestrovské pohoštění.

Porce: 1 mísa

Příprava: 40 min

Označení: Vhodné pro vegetariány a vegany. Bezlepkové.

## Ingredience

- 1 menší batát
- 4 lžíce extra panenského olivového oleje
- čerstvě namletá sůl a pepř

## Postup

1. Troubu si přehřejte na 200 °C.
2. Batát oloupejte a podélně přepulte. Na struhadle ho nakrájejte pomocí vhodné strany na tenké plátky a poté je v misce smíchejte s olejem, solí a pepřem. Důkladně promíchejte, aby byly opravdu všechny plátky obalené v oleji.
3. Plátky rozložte na dva plechy pokryté pečicím papírem. Pečte do zlatavé barvy zhruba 20 min. Během pečení je alespoň jednou obraťte, případně v závěru promíchejte.

- autor: Michaela Bebová
- [www.biochemicka.cz](http://www.biochemicka.cz)
- zdroj fotky: Shutterstock.com