Cuketové chipsy

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 ks	větší cuketa
2 ks	vejce
1 hrnek	strouhanka
1 hrnek	strouhaný parmazán
1 lžička	sůl
1/2 lžičky	mletý pepř
1 lžička	sušený česnek
	olivový olej



Postup přípravy

Cuketu důkladně opláchneme a pokrájíme na pár milimetrová kolečka. V malé mističce rozšleháme vajíčka a ve větší smícháme strouhanku, parmazán, sůl, pepř a sušený česnek. Každý plátek cukety namočíme nejprve do vajíčka a poté obalíme v suché směsi. Plátky pokládáme vedle sebe na plech, který jsme před tím potřeli trochou olivového oleje. Pečeme na 220°C asi 20 minut, dokud chipsy nezezlátnou. Podáváme samotné nebo například s nějakým oblíbeným dipem.