



Chips

Рецепт від V-ZUG AT



готування	20 хв
Час	30 хв
готування	
Порції	4
Прилад	Comhair-Steam SL з 2015 року

Preparation

800 g large potatoes, waxy, peeled weight

3 tbsp olive oil

Salt

Pepper

Wash and peel the potatoes, cut into long, 1-cm thick sticks.

Put the chips into a bowl, toss in olive oil and season with salt and pepper.

Розігріти робочу камеру до 200 °C Гаряче повітря + зволожуюча пара

Place the chips next to each on a baking tray lined with baking paper.

Put the baking tray into the preheated cooking space at level 2. Bake.

Засунути страву для випікання

Гаряче повітря + зволожуюча пара 200 °C протягом 30 хв

Акcesуари

Baking tray

Додаткова інформація

Складено 11.12.2019

