

צ'יפס סלק



מצרכים:

- 3 סלקים
- 1-2 כפות מיץ לימון
- 2 כפות שמן זית
- מלח לפי טעם

תהליך ההכנה:

מקלפים את הסלקים ופורסים לפרוסות דקות בעובי של 1 מילימטר עם פורס מזון או קולפן. מוסיפים מלח, מיץ לימון ושמן זית ומערבבים היטב. מסדרים על גבי מגשים של מייבש מזון שכבה אחת על כל מגש, מכניסים למייבש מזון ומייבשים בטמפרטורה 46 מעלות למשך כ-12 שעות או עד שהצ'יפס יבש ופריך. בתום הייבוש מומלץ להוריד את הטמפרטורה ל-35 מעלות למשך כ-10 דקות על מנת לקרר את הצ'יפס ומיד לאכסן אותו בקופסת וואקום או שקית ניילון עם סוגר.