

Чипсы из тортильи

🕒 15 минут

Вам понадобится

Лепешки тортильи	2 шт
Масло оливковое	12 мл
Зелень сушеная	по вкусу
Специи	по вкусу
Соль	по вкусу

Для соуса

Йогурт	220 г
Огурец	80 г
Сметана	50 г
Укроп	5 г
Чеснок	5 г
Сок лимонный	10 мл
Уксус винный белый	10 мл
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление

- 1** Приготовить соус: огурец очистить от семян и натереть на мелкой терке. В отдельной емкости смешать все ингредиенты для соуса.
- 2** Лепешки нарезать произвольно, смазать с двух сторон оливковым маслом, посыпать зеленью, солью и специями.
- 3** Включить гриль. Закрыть крышку. Установить температуру верхнего нагревателя на 230°. Установить температуру нижнего нагревателя на 230°. Время приготовления 2-3 минуты. После звукового сигнала открыть крышку и выложить кусочки тортильи. Закрыть крышку. Нажать «Старт».
- 4** Приготовить таким же образом оставшиеся кусочки тортильи.
- 5** Подавать хрустящие чипсы с соусом.

Чипсы из тортильи