

## Овощные чипсы

### Вам понадобится

Морковь	400 г
Оливковое масло	15 г
Соль	по вкусу

### Приготовление

1

Свежую сладкую морковь вымыть как следует. Используя овощерезку с насадкой-шинковкой, нарезать морковь тонкими кружочками. Сбрызнуть кружочки маслом (лучше из распылителя), посыпать солью, равномерно разложить на противни сушилки и поставить сушиться при температуре 60-70°C в течение 6-8 часов, пока они не станут хрустящими и золотистыми.