

Сырные чипсы из лаваша. К чаю, к кофе, к пиву...

Сейчас в нашем вечернем кинотеатре выходного дня царит Джеймс Бонд. Посмотрели Коннери добрались до Лэзенби. А чем скоротать хороший фильм? Чипсами. Сырные чипсы из лаваша отлично идут у Вовы под колу, у папы под чай... остальным членам семьи в зависимости от персональных предпочтений.



Готовятся быстро. Очень вариативны: сыр по вашему вкусу, приправы по вашему вкусу, соль и перец опять же таки каждый подбирает под себя. Милое дело, я вам скажу...

#пицца #чипсы #лаваш #сыр #специи

Сырные чипсы из лаваша. Ингредиенты:

Яйцо – 1 штука

Сметана 20% – 1 столовая ложка
Соль – по вкусу
Перец- по вкусу
Приправа “Французские травы” – 1 чайная ложка
Сыр – 70 граммов
Лаваш тонкий – 1 штука
Укроп – небольшой пучок



Сырные чипсы из лаваша . Приготовление :

Вбить яйцо в сметану и перемешать до однородной консистенции. Добавить соль, перец, приправу и ещё раз хорошо перемешать.

Натереть сыр на мелкой тёрке. Смазать лаваш с одной стороны сметанным соусом и нарезать небольшими прямоугольниками. Удобно это делать с помощью ножа для пиццы.

Выложить их на застеленный пергаментом или силиконовым ковриком противень. Посыпать каждый кусочек лаваша тёртым сыром и мелко нарезанным укропом.

Запекать чипсы при температуре 170 градусов по Цельсию пять–семь минут. Чипсы должны подрумяниться и стать хрустящими.

[Источник](#).



[Картофельные чипсы в микроволновке](#). Бытует мнение, что чипсы – это химия. Тем не менее, детки очень любят эту вредятину. Когда мы готовим картофельные чипсы в микроволновке по крайней мере мы уверены в отсутствии всяческих мифических вредных химических добавок. И самое главное – Главному Эксперту нравятся “чипсы на палочке”.

[Творожные чипсы из микроволновки](#). Наш Вовка очень любит чипсы. И поскольку это не самая здоровая еда наша мама постоянно придумывает разные более полезные снеки. Творожные чипсы из микроволновки вполне смогли стать “хрум-хрумом” на пару вечеров. Попробуйте!

[Свекольные чипсы](#). Вообще-то лучший партнер вину – это все-таки сыр. Но калории в этом продукте зашкаливают (особенно если к сыру добавить еще орехов;), да и само спиртное мало того, что не особо похудательно, так еще и аппетит провоцирует. Как же

быть, если хочется иногда посидеть с бокалом и друзьями, но чтобы не было потом мучительно больно за съеденное в состоянии алкогольного опьянения? Проявить лицемерие и поискать закуски полегче! Свекольные чипсы например.

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#), [Телеграмме](#).