



# CHRUST ZE SKÓREK Z DIPEM

CZAS PRZYGOTOWANIA: 20 MINUT

STOPIEŃ TRUDNOŚCI: ŁATWE

## SKŁADNIKI NA CHRUST:

- skórki z ziemniaków pozostałe po obiedzie
- olej lub frytura
- sól

**UWAGA!** ziemniaki przed obraniem muszą być dokładnie umyte

## SKŁADNIKI NA DIP:

- 3 łyżki majonezu
- 1 łyżka keczupu
- 1 łyżeczka musztardy
- 2 - 3 ogórki konserwowe
- pół cebuli
- 1/2 łyżeczki cukru, papryka słodka, pieprz

## PRZYGOTOWANIE:

Pozostałe po przygotowaniu obiadu skórki z ziemniaków smażyć przez 2 - 4 minuty na mocno rozgrzanym, głębokim tłuszczu. Posól. W miseczce zmieszaj ze sobą majonez, keczup, musztardę, Zetrzyj na tarce ogórki konserwowe, cebulę pokrój w drobną kosteczkę i dodaj do sosu. Dodaj cukier, paprykę i pieprz i jeszcze raz wszystko dokładnie wymieszaj.

---

*Bezglutenowe*

*Wegetariańskie*

*Bez laktozy*