



## Чипс од пармезан

Чипсот од пармезан е многу вешт начин на обичните тестенини или италијанско јадење да им се даде елегантен изглед со малку ресторанска префинетост. Многу е едноставен, а изгледа одлично!



### Состојки:

- 75 грама пармезан...
- И тоа е се!

### Чекор 1

Пармезанот изрендјајте го на најситните дупчиња од рендето. Можете да употребите и пекарино сирење ако го имате во домот.

Загрејте ја рерната на 175 степени.

### Чекор 2

Земете ја делимано тавата за печење и ставете обилна количина од ренданото сирење во тавата со лажица, за да направите купчиња со еднаква големина.

Процесот повторете го три пати.

### Чекор 3

Ставете ја тавата во рерна загреана на 175 степени 5-6 минути додека сирењето да се стопи и стане крцкаво.

### Чекор 4

Извадете ги од рерна и оставете ги да се оладат 1-2 минути. Одлепете ги од Делимано тавата за печење – ќе забележите колку е тоа лесно поради нелепливата подлога.

Ставете 2 парчиња чипс да се изладат на плутена тапа од вино... Тоа ќе даде убава форма за сервирање на јадењето.



### Чекор 5

Време е за сервирање: Овде чипсот го сервираме со тортелини и едноставен доматен сос. Чипсот наредете го во два слоја врз јадењете за да постигнете ефект на цвеќе одозгора.

### Совет

Чипсот од пармезан е добредојден додаток на мноштво јадења. Ние ги сервиравме со тестенини, но можете да се обидете и со рижото или њоки. Исто така можете да направите и мали парчиња чипс и да ги послужите на даска за сервирање заедно со месо и леб без квасец.

### Користени производи:



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)