

# Křížaly

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Pečící papír 1 ks
- Skořice 1 ks
- Jablka 1 kg

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## **Postup:**

Z jablek vykrájíme stopku a bubák (kdo má vykrajovátko na jadřinec, může vykrojit celý, ale není to nutné) a nakrájíme je na tenká kolečka, která vyrovnáme na plech pokrytý pečicím papírem.

Posypeme skořicí. Dáme do trouby rozehráté na nízkou teplotu (max. 100 stupňů), mezi dvířka a troubu strčíme vařečku, aby přebytečná vlhkost mohla volně odcházet, což má příjemný vedlejší efekt provonění kuchyně. Sušení zabere v závislosti na teplotě cca 2-3 hodiny a ke konci se můžete rozhodnout, jestli chcete klasické šťavnaté křížaly nebo křupavé chipsy. Stejným způsobem se zcela jistě dají udělat zeleninové chipsy (mrkev, řepa atd. atd.), těm ale prospěje maličko oleje.