

Retsept: Leivakrõpsud

Vaja läheb:

- leiba
- meresoola

Valmistamine:

Viiluta leib terava noaga võimalikult õhukeseks (kui leib on lõikamiseks liiga pehme, pane see enne veidikeseks sügavkülma), aseta küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile, puista peale meresoola ning küpseta olenevalt ahjust ~180 kraadi juures 10-15 minutit (kuni leivaviilud on mõnusad krõmpsud ja krõbedad). Lase maha jahtuda ja hoiusta näiteks tavalises klaaspurgis.

