Chips de courgettes au fromage à pâte dure DŽIUGAS®



Ingrédients

2	jeunes courgettes
4 cuillères à soupe	de chapelure
4 cuillères à soupe	de fromage finement râpé DŽIUGAS
	assaisonnement au choix
4 cuillères à soupe	de lait

Préparation

Préchauffer le four à 220°C. Tremper les courgettes coupées dans le lait puis dans le mélange de chapelure, de fromage et d’assaisonnements. Placer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuire au four pendant 20 minutes à 220°C.

Bon appétit !