

Αφράτα μπιφτέκια με πατάτες φούρνου

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά συνταγής

- Για τα μπιφτέκια
- **1 κιλό** κιμάς μοσχαρίσιος
- **2** κρεμμύδια τριμμένα
- **2** ντομάτες τριμμένες
- **3 φέτες** μπαγιάτικο ψωμί μουσκεμένο
- **2 κ.σ.** ξίδι
- **2 κ.σ.** ελαιόλαδο
- **1 κ.σ.** ρίγανη
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- Για τις πατάτες φούρνου
- **8** πατάτες

- **1 κ.σ.** μουστάρδα
- **1 κ.σ.** ρίγανη
- **2** λεμόνια (χυμός)
- **½ φλ. τσαγιού** ελαιόλαδο
- **2 φλ. τσαγιού** νερό
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Αγαπημένο φαγητό για όλη την οικογένεια. Αφράτα, μαλακά μπιφτέκια με μελωμένες πατάτες. Σκέφτεστε τίποτα καλύτερο;
Εκτέλεση

Καθαρίζουμε τις πατάτες και τις κόβουμε κυδωνάτες ή σε χοντρές φέτες. Τις βάζουμε σε μπολ και προσθέτουμε όλα τα υλικά εκτός από το νερό. Τις ανακατεύουμε πολύ καλά να λαδωθούν παντού. Τις αδειάζουμε σε ταψί καθώς και όλα τα υγρά που υπάρχουν στο μπολ. Περιχύνουμε με το νερό και ψήνουμε στους 200°C για 1 ώρα σκεπασμένες, μέχρι να μαλακώσουν. Στο μεταξύ, ετοιμάζουμε τα μπιφτέκια. Βάζουμε τον κιμά σε μπολ, τρίβουμε τα κρεμμύδια και τις ντομάτες μέσα στον κιμά γιατί χρειαζόμαστε όλα τα υγρά τους. Στραγγίζουμε το ψωμί και το ψιχουλιάζουμε στον κιμά. Προσθέτουμε τη ρίγανη, το αλατοπίπερο, το ξίδι και το ελαιόλαδο. Ζυμώνουμε πολύ καλά για ν' αφρατέψει το μείγμα καλά. Αν είναι σφιχτό, ραντίζουμε με λίγο νερό. Πλάθουμε σε 10 ή 12 κομμάτια και τα αραδιάζουμε πάνω στις ήδη ψημένες πατάτες. Συνεχίζουμε το ψήσιμο για 30' αφαιρώντας το αλουμινόχαρτο.

Η συνταγή παρουσιάστηκε και στο "ΠρωινόANT1" στις 28/5/2012.

Μερίδες: 5

Χρόνος Προετοιμασίας: 15 λεπτά

Χρόνος Ψησίματος: 90 λεπτά

Πηγή: argiro.gr