

16 Ιουλίου 2018

## Μπιφτέκια αφράτα με λεμονάτες πατάτες στο φούρνο

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)



Όταν

είναι τα μπιφτέκια φούρνου αφράτα και πεντανόστιμα, τότε μιλάμε για φαγητό με μοναδική γεύση. Μια από τις αγαπημένες σας συνταγές στο [argiro.gr](http://argiro.gr). Φτιάξτε την ξανά και ξανά.

15 Λεπτά

6-8 Μερίδες

## Υλικά Συνταγής

- 

### Για τα μπιφτέκια

- 1 κιλό κιμάς μοσχαρίσιος
- 2 κρεμμύδια τριμμένα
- 2 ντομάτες τριμμένες
- 3 χοντρές φέτες μπαγιάτικο ψωμί μουσκεμένο
- 2 κ.σ. κόκκινο 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. ελαιόλαδο
- 2 φλ. νερό
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

## Εκτέλεση

Πριν φτιάξουμε το μείγμα του κιμά γι' αυτά τα αφράτα μπιφτέκια ετοιμάζουμε τις λεμονάτες πατάτες φούρνου.

Καθαρίζουμε τις πατάτες και τις κόβουμε κυδωνάτες ή σε χοντρές φέτες.

Τις βάζουμε σε ένα μπολ και προσθέτουμε όλα τα υλικά για τις πατάτες εκτός από το νερό. Τις ανακατεύουμε πολύ καλά, για να λαδωθούν παντού. Τις αδειάζουμε σε ταψί, μαζί με όλα τα υγρά που υπάρχουν στο μπολ. Περιχύνουμε με το νερό και ψήνουμε στους 200 βαθμούς C για 1 ώρα, έχοντάς τες σκεπασμένες με αλουμινόχαρτο, μέχρι να μαλακώσουν.

## **Για να ετοιμάσουμε τα πιο αφράτα μπιφτέκια**

Βάζουμε τον κιμά σε ένα μπολ, τρίβουμε τα κρεμμύδια και τις ντομάτες, κατευθείαν μέσα στον κιμά γιατί χρειαζόμαστε όλα τα υγρά τους. Στραγγίζουμε το ψωμί και το ψιχουλιάζουμε στον κιμά. Προσθέτουμε τη ρίγανη, το αλατοπίπερο, το ξύδι και το ελαιόλαδο.

Ζυμώνουμε πολύ καλά, για να αφρατέψει το μείγμα καλά.

Αν είναι σφιχτό το μείγμα, ραντίζουμε με λίγο νερό. Αν είναι αραιό προσθέτουμε λίγο ψωμί, φρυγανιά ή νιφάδες βρώμης. Πλάθουμε σε 10 ή 12 κομμάτια και τα αραδιάζουμε πάνω στις ήδη ψημένες πατάτες. Συνεχίζουμε το ψήσιμο για 30 λεπτά ακόμα, αφαιρώντας το αλουμινόχαρτο.

### **Μυστικά**

Οι οδηγίες ψησίματος για τη θερμοκρασία του φούρνου, αναφέρονται σε ψήσιμο με αντιστάσεις. Αν ψήσετε σε αέρα χαμηλώστε τη θερμοκρασία κατά 20 βαθμούς C και μειώστε το χρόνο ψησίματος κατά 10 λεπτά.

Πηγή: [argiro.gr](http://argiro.gr)