

21 Οκτωβρίου 2019

## Πατάτες jacket light

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία



**Συστατικά**

4 μεγάλες πατάτες

3 κ.σ. ελαιόλαδο  
2 σκ. σκόρδο  
4 κλ. δεντρολίβανο  
4 κλ.ρίγανη  
4 κλ. θυμάρι  
αλάτι  
πιπέρι  
200 γρ. τυρί κρέμα light  
8 φέτες γαλοπούλα καπνιστή  
¼ κόκκινη πιπεριά  
¼ κίτρινη πιπεριά  
¼ πράσινη πιπεριά  
100 γρ. τσένταρ τριμμένο

### **Για το σερβίρισμα**

1 φρ. κρεμμυδάκι (το πράσινο μέρος)  
φύλλα από φρέσκο δυόσμο  
λίγο ελαιόλαδο

### **Μέθοδος Εκτέλεσης**

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200ο C στον αέρα.

Στρώνουμε στον πάγκο εργασίας μας 4 φύλλα από αλουμινόχαρτο με λαδόκολλα.

Τρυπάμε τις πατάτες με ένα πιρούνι σε πολλά σημεία και βάζουμε από μία σε κάθε λαδόκολλα.

Σε κάθε πατάτα προσθέτουμε από ½ κ.σ. ελαιόλαδο, ½ σκ. σκόρδο, 1 κλ. δεντρολίβανο, 1 κλ. θυμάρι και 1 κλ. ρίγανη.

Τυλίγουμε τις πατάτες πολύ καλά με το αλουμινόχαρτο και τις μεταφέρουμε σε ένα ταψάκι.

Ψήνουμε για 1-1 ½ ώρα.

Αφαιρούμε από τον φούρνο και τις ξετυλίγουμε.

Όσο είναι ακόμα καυτές τις χαράζουμε κατά μήκος με ένα μαχαίρι.

Στη συνέχεια πιέζουμε ελαφρά με τα χέρια μας τις άκρες τους ώστε να ανοίξει το σημείο που χαράξαμε.

Τις τοποθετούμε στο ίδιο ταψί χωρίς αλουμινόχαρτο και πασπαλίζουμε με λίγες σταγόνες ελαιόλαδο.

Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, το θυμάρι και 1 κ.σ. τυρί κρέμα στο άνοιγμα της κάθε πατάτας.

Διπλώνουμε στη μέση τις φέτες γαλοπούλας και τοποθετούμε 2 φέτες στο άνοιγμα της κάθε πατάτας.

Κόβουμε τις πιπεριές σε κυβάκια 0,5 εκ. και τις βάζουμε πάνω από τις πατάτες

μαζί με το τσένταρ.

Ψήνουμε 10-15 λεπτά.

Αφαιρούμε από τον φούρνο και σερβίρουμε με το φρέσκο κρεμμυδάκι ψιλοκομμένο, δυόσμο και λίγο ελαιόλαδο.

Πηγή: [akispetretzikis.com](http://akispetretzikis.com)