

31 Ιουλίου 2020

Πατάτες φούρνου μελωμένες

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



ΥΛΙΚΑ

8 μέτριες πατάτες καθαρισμένες και κομμένες στα έξι

χυμό ενός πορτοκαλιού

χυμό ενός λεμονιού

4 κουταλιές της σούπας μουστάρδα

1/2 φλιτζάνι τσαγιού Ελαιόλαδο

2 κουταλάκια του γλυκού μπούκοβο

λίγο αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 230C και τοποθετούμε μέσα το ταψί για να κάψει καλά.

Καθαρίζουμε και κόβουμε κυδωνάτα τις πατάτες.

Βγάζουμε το ταψί από το φούρνο και ρίχνουμε μέσα το Χωριό Ελαιόλαδο Αειφόρο και τις πατάτες και ανακατεύουμε πολύ καλά.

Αφού ψηθούν για 10 περίπου λεπτά, ανακατεύουμε σε ένα μπολ τους χυμούς λεμονιού και πορτοκαλιού, τη μουστάρδα, το μπούκοβο, το αλάτι και το πιπέρι και περιχύνουμε τις μισοψημένες πατάτες. Κάθε 15΄ τις ανακατεύουμε.

Συνοδεύουν ιδανικά κρέας, ψάρι και πουλερικά.

Πηγή: minervahorio.gr