

26 Ιουνίου 2021

Νόστιμη συνταγή για πατάτες φούρνου

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



Υλικά:

2 κιλά πατάτες

1/3 κούπας χυμό λεμονιού

Αλάτι

Πιπέρι

Λίγη ρίγανη

1 σκελίδα σκόρδο

1/3 κούπας λάδι

1/3 κούπας μαργαρίνη

Διαδικασία:

Πλύντε και καθαρίστε τις πατάτες. Κόψτε τις σε κομμάτια. Ανακατέψτε τα κομμάτια πατάτες με το χυμό λεμονιού, αλάτι, πιπέρι, ρίγανη και σκόρδο. Αφήστε για μια ώρα και βάλτε τις σε ένα πυρέξ. περιχύστε τις με λάδι και προσθέστε αν θέλετε και τη μαργαρίνη σε μικρά κομματάκια. Βάλτε τις στο φούρνο και ψήστε τις στους 180 βαθμούς για μια ώρα σκεπασμένες με αλουμινόχαρτο και μισή ώρα ξεσκεπαστες ανακατεύοντας. Μπορεί να χρειαστεί να προσθέσετε λίγο νερό. Σερβίρετέ τις ζεστές και συνοδεύστε τα ψητά σας.

Πηγή: briefingnews.gr