

24 Σεπτεμβρίου 2021

## Γευστική συνταγή για πατάτες φούρνου

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



Υλικά

1/2 κιλό πατάτες

2-3 σκελίδες σκόρδου λιωμένες ή ψιλοκομμένες

2 κ. σ. μουστάρδα (mild)

4 κ. σ. χυμός λεμόνι (περίπου 1 λεμόνι)

1 κ. σ. ρίγανη

125 ml ελαιόλαδο

Αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200 βαθμούς. Κόβετε τις πατάτες στη μέση. Βάζετε τις πατάτες σε ένα μετρίου μεγέθους ταψί ή πυρέξ και προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά. Ανακατεύετε καλά. Σκεπάζετε καλά με ένα αλουμινόχαρτο και το βάζετε στο φούρνο. Ψήνετε για 1 ώρα. Αφαιρείτε το αλουμινόχαρτο και ψήνετε για άλλα 30-40 λεπτά.

**Πηγή:** [briefingnews.gr](http://briefingnews.gr)