

Τα hash browns τρώγονται περισσότερο σαν πρωινό στο εξωτερικό, κυρίως στην Αμερική. Εμείς δεν συνηθίζουμε να τρώμε πατάτες για πρωινό, μπορούμε όμως να προσαρμόσουμε τη συνταγή στις Ελληνικές γεύσεις και συνήθειες και να τις φάμε σαν συνοδευτικό ή ορεκτικό στο τραπέζι μας. Συνήθως γίνονται τηγανιτά, όμως εγώ σας προτείνω να τα φτιάξετε και στο φούρνο. Γίνονται πολύ ωραία και πιο ελαφριά!-

Τι θα χρειαστείτε

2 μέτριες πατάτες

1 φρέσκο κρεμμυδάκι

2-3 κλαράκια άνηθο

2-3 κλαράκια μαϊντανό

1 χουφτίτσα δυόσμο

1 αυγό

120 γρ. σκληρά τυριά τριμμένα

2-3 κ.σ. φρυγανιά τριμμένη

Λίγο ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

Hash browns αλά ελληνικά

Εκτέλεση συνταγής

Τρίβουμε τις πατάτες στο χοντρό μέρος του τρίφτη και τις στραγγίζουμε καλά.

Ψιλοκόβουμε τα μυρωδικά και το φρέσκο κρεμμύδι σε ροδέλες, και το πράσινο μέρος του.

Τρίβουμε τα τυριά στο χοντρό μέρος του τρίφτη επίσης. Ταιριάζει η γραβιέρα, το χαλούμι, το ταλαγάνι, το κεφαλοτύρι και γενικά τα σκληρά τυριά.

Σε μπουλ ανακατεύουμε τις πατάτες με τα τυριά, προσθέτουμε το αυγό, τη φρυγανιά, τα μυρωδικά, αλάτι και πιπέρι και ανακατεύουμε καλά.-

Μπορούμε να πλάσουμε τηγανίτες πάχους 1-1,5 εκ-και να τηγανίσουμε αρχικά σε υψηλή και μόλις πάρουν χρώμα σε μέτρια φωτιά σε τηγάνι με-ηλιέλαιο και ελαιόλαδο. Τα χασμπράουνς πρέπει να είναι τραγανά απέξω και μαλακά από μέσα.

Μπορούμε επίσης να τα ψήσουμε στο φούρνο, σε λαδόκολλα ή στη θήκη των μάφινς. Σε αυτή την περίπτωση αλείψτε με λίγο ελαιόλαδο κάθε θήκη, βάλτε 2 κ.σ. από το μείγμα, πιέστε ελαφρά προς τα κάτω και ψήστε στους 200°C για 25-30 λεπτά..

Καλή όρεξη!

Hash browns αλά ελληνικά

Βήμα προς Βήμα

- 1 Τρίβουμε τις πατάτες στο χοντρό μέρος του τρίφτη και τις στραγγίζουμε καλά.
- 2 Ψιλοκόβουμε τα μυρωδικά και το φρέσκο κρεμμύδι σε ροδέλες, και το πράσινο μέρος του.
- 3 Τρίβουμε τα τυριά. Σε μπουλ ανακατεύουμε τις πατάτες με τα τυριά, προσθέτουμε το αυγό, τη φρυγανιά, τα μυρωδικά, αλάτι και πιπέρι και ανακατεύουμε καλά.-
- 4 Μπορούμε να πλάσουμε τηγανίτες πάχους 1-1,5 εκ-και να τηγανίσουμε αρχικά σε υψηλή και μόλις πάρουν χρώμα σε μέτρια φωτιά σε τηγάνι με-ηλιέλαιο και ελαιόλαδο. Τα χασμπράουνς πρέπει να είναι τραγανά απέξω και μαλακά από μέσα.
- 5 Μπορούμε επίσης να τα ψήσουμε στο φούρνο, σε λαδόκολλα ή στη θήκη των μάφινς. Σε αυτή την περίπτωση αλείψτε με λίγο ελαιόλαδο κάθε θήκη, βάλτε 2 κ.σ. από το μείγμα, πιέστε ελαφρά προς τα κάτω και ψήστε στους 200°C για 25-30 λεπτά.. Καλή όρεξη!