

Οι πατάτες φούρνου είναι το κλασικό συνοδευτικό για τα περισσότερα κρέατα αλλά τρώγονται θαυμάσια και μόνες τους σε περιόδους νηστείας. Η συνταγή αυτή είναι απλή και νόστιμη, για τέλεια ψημένες πατάτες λεμονάτες στο φούρνο. Η απλότητα των υλικών σε αυτό το φαγητό και ο τρόπος ψησίματος δίνουν το τέλειο αποτέλεσμα.

Τι θα χρειαστείτε

1,5 κιλό πατάτες

1 λεμόνι

2-3 κ.γλ. ξερή ρίγανη

1 κ.γλ. θυμάρι

2 κ.γλ. μουστάρδα με μέλι ή όποια σας αρέσει

50 ml ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

Πατάτες φούρνου

Εκτέλεση συνταγής

Προτιμήστε-πατάτες με κιτρινωπή σάρκα για τις πατάτες φούρνου. Τις καθαρίζουμε και τις κόβουμε σε όποιο σχήμα μας αρέσει, ροδέλες, κυδωνάτες κ.α., προσπαθώντας να κρατήσουμε περίπου το ίδιο μέγεθος.-Τις βάζουμε σε ένα μπολ και προσθέτουμε το ελαιόλαδο. Αλατοπιπερώνουμε τις πατάτες και ρίχνουμε τη ρίγανη και το θυμάρι. Αναμιγνύουμε τη μουστάρδα με χυμό από το μισό λεμόνι και λίγο λάδι. Περιχύνουμε τις πατάτες και ανακατεύουμε καλά. Στα υλικά μπορείτε να προσθέσετε ότι άλλο σας αρέσει, π.χ. σκόρδο, δενδρολίβανο, χυμό πορτοκαλιού, μέλι κ.α.

Επιλέγουμε ένα ταψί ή γυάλινο πυρίμαχο σκεύος που να τις χωράει ίσα-ίσα. Δεν τις θέλουμε απλωμένες, θέλουμε να ακουμπάνε η μία στην άλλη, γιατί αλλιώς ξεραίνονται. Βάζουμε τις πατάτες στο σκεύος και προσθέτουμε μισό ποτήρι νερό. Τις ψήνουμε αρχικά στις αντιστάσεις στους 180° για 35-40 λεπτά. Ανακατεύουμε με πιρούνι, "σπάζοντάς" τες ελαφρά για να βοηθήσουμε να κάνουν ωραία κρούστα-και ανεβάζουμε τη θερμοκρασία στους 200°C στον αέρα. Ψήνουμε ακόμα μισή ώρα περίπου ή μέχρι να μαλακώσουν και να πάρουν ωραίο χρώμα. Στο τελευταίο δεκάλεπτο ρίχνουμε το χυμό από το υπόλοιπο λεμόνι.-

Είναι έτοιμες όταν πάρουν ωραίο χρυσαφένιο χρώμα και καφετίσουν ελαφρά οι άκρες τους. Μέσα είναι μαλακές και πολύ νόστιμες και στις γωνίτσες τους τραγανές. Απολαύστε τις σαν γαρνιτούρα ή και μόνες τους!

Πατάτες φούρνου

Βήμα προς Βήμα

- 1 Καθαρίζουμε και-κόβουμε τις πατάτες σε όποιο σχήμα μας αρέσει, ροδέλες, κυδωνάτες κ.α.
- 2 Τις βάζουμε σε ένα μπολ και προσθέτουμε το ελαιόλαδο.
- 3 Αλατοπιπερώνουμε τις πατάτες και ρίχνουμε τη ρίγανη και το θυμάρι.
- 4 Αναμιγνύουμε τη μουστάρδα με το μισό λεμόνι και λίγο λάδι. Περιχύνουμε τις πατάτες και ανακατεύουμε καλά.
- 5 Βάζουμε τις πατάτες στο σκεύος και προσθέτουμε μισό ποτήρι νερό.
- 6 Τις ψήνουμε αρχικά στις αντιστάσεις στους 180° για 35-40 λεπτά.
- 7 Ανακατεύουμε με πιρούνι, "σπάζοντάς" τες ελαφρά για να βοηθήσουμε να κάνουν ωραία κρούστα-και ανεβάζουμε τη θερμοκρασία στους 200°C στον αέρα.
- 8 Ψήνουμε ακόμα μισή ώρα περίπου ή μέχρι να μαλακώσουν και να πάρουν ωραίο χρώμα. Στο τελευταίο δεκάλεπτο ρίχνουμε το υπόλοιπο λεμόνι.-
- 9 Είναι έτοιμες όταν πάρουν ωραίο χρυσαφένιο χρώμα και καφετίσουν ελαφρά οι άκρες τους. Μέσα είναι μαλακές και στις γωνίτσες τους τραγανές. Απολαύστε τις με το αγαπημένο σας κρέας ή και μόνες τους!