

Πατάτες σαν τηγανιτές ψημένες στο φούρνο - Ψητοτηγανιτές

Πατάτες σαν τηγανιτές, συνηθίζεται να τις αποκαλούμε και "ψητοτηγανιτές", χωρίς τα περιττά λάδια του τηγανίσματος. Ψημένες στο φούρνο, τραγανές, γρήγορα και νόστιμα. Απολαύστε τις χωρίς τύψεις!

Τι θα χρειαστείτε

3-4 μέτριες πατάτες

2-3 κ.σ. ελαιόλαδο

1-2 πρέζες ρίγανη ή ρίγανη φρέσκια

1-2 πρέζες καπνιστή πάπρικα

1 κ.σ. μουστάρδα

Αλάτι

Πατάτες σαν τηγανιτές ψημένες στο φούρνο - Ψητοτηγανιτές

Εκτέλεση συνταγής

Κόβουμε τις πατάτες όπως θα τις κόβαμε αν τις τηγανίζαμε, όχι όμως πολύ λεπτές.

Βάζουμε νερό να βράσει και τις βράζουμε για 5 λεπτά, ίσα να μαλακώσουν λίγο.

Σε ταψί βάζουμε χαρτί ψησίματος. Σουρώνουμε τις πατάτες και τις τοποθετούμε στο ταψί.

Βάζουμε τη μουστάρδα, το ελαιόλαδο και τις ανακατεύουμε. Στη συνέχεια βάζουμε λίγο αλάτι, τη ρίγανη και την πάπρικα.

Ψήνουμε στους 220° στο φούρνο στον αέρα για περίπου 10 λεπτά. Μόλις δούμε και παίρνουν χρώμα ανοίγουμε το φούρνο και τις ανακατεύουμε ελαφρά με ένα πιρούνι, σπάζοντας λίγο την επιφάνειά τους. Τις ψήνουμε ακόμα 5 λεπτά στον αέρα μέχρι να πάρουν ωραίο χρώμα και να τραγανίσουν ελαφρά εξωτερικά.

Αν θέλουμε προσθέτουμε λίγο ακόμα αλάτι.

Απολαμβάνουμε χωρίς τύψεις! Καλή όρεξη!

Πατάτες σαν τηγανιτές ψημένες στο φούρνο - Ψητοτηγανιτές

Βήμα προς Βήμα

- 1 Κόβουμε τις πατάτες όπως θα τις κόβαμε αν τις τηγανίζαμε, όχι όμως πολύ λεπτές.-
- 2 Βάζουμε νερό να βράσει και τις βράζουμε για 5 λεπτά, ίσα να μαλακώσουν λίγο.
- 3 Σε ταψί βάζουμε χαρτί ψησίματος. Σουρώνουμε τις πατάτες και τις τοποθετούμε στο ταψί.
- 4 Βάζουμε τη μουστάρδα, το ελαιόλαδο και τις ανακατεύουμε. Στη συνέχεια βάζουμε λίγο αλάτι, τη ρίγανη και την πάπρικα.
- 5 Ψήνουμε στους 220° στο φούρνο στον αέρα για περίπου 10-λεπτά. Μόλις δούμε και παίρνουν χρώμα ανοίγουμε το φούρνο και τις ανακατεύουμε ελαφρά με ένα πιρούνι, σπάζοντας λίγο την επιφάνειά τους.
- 6 Τις ψήνουμε ακόμα 5 λεπτά στον αέρα μέχρι να πάρουν ωραίο χρώμα και να τραγανίσουν ελαφρά εξωτερικά. Αν θέλουμε προσθέτουμε λίγο ακόμα αλάτι. Απολαμβάνουμε χωρίς τύψεις! Καλή όρεξη!