

Πατάτες πιο νόστιμες από τις τηγανητές!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Αφήστε στην άκρη το τηγάνι και φτιάξτε πεντανόστιμες πατάτες στο φούρνο! Μικροί και μεγάλοι θα ξετρελαθούν!

Υλικά

6 πατάτες μεσαίου μεγέθους
2 - 3 σκελίδες σκόρδο, κομμένο σε λεπτές φέτες
2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
30 γρ βούτυρο
αλάτι
πιπέρι
λαδόκολλα

Εκτέλεση

Πλένουμε καλά τις πατάτες, και τις κόβουμε σε ροδέλες. Τοποθετούμε τις πατάτες στη λαδόκολλα και βάζουμε το σκόρδο ανάμεσα στις σχισμές, ρίχνουμε το λάδι, το βούτυρο, αλάτι και πιπέρι ή ότι άλλο μπαχαρικό θέλουμε. Ψήνουμε τις πατάτες στους 220ο για περίπου 40 λεπτά.

Πηγή: filenades.gr - pentapostagma.gr