

## Πατάτες φούρνου με ντομάτα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



### Υλικά

- 4 μέτριες πατάτες
- 2 φλιτζάνια χυμό ντομάτας
- 5 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- 1 κουτ. του γλυκού πελτέ ντομάτας
- Αλάτι, πιπέρι
- 5 κουταλιές της σούπας ρίγανη

### Εκτέλεση

Καθαρίζουμε, πλένουμε και κόβουμε τις πατάτες κυδωνάτες.

Τις τοποθετούμε σε ένα ταψί και προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, ρίγανη, το ελαιόλαδο, χυμό και τον πελτέ ντομάτας και περίπου 3 φλιτζάνια νερό.

Τοποθετούμε το ταψί στο φούρνο στους 200 βαθμούς και ψήνουμε για περίπου 1 ½ ώρα.

Κατά τη διάρκεια του ψησίματος θα χρειαστεί 2 φορές να βγάλουμε το ταψί από το φούρνο και να ανακατέψουμε τις πατάτες ώστε να μην ξεραθούν και να μη μαυρίσουν.

**Πηγή:**[ikypros.com](http://ikypros.com)