5 Σεπτεμβρίου 2014

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