

Πατάτες με παρμεζάνα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά:

3 μεγάλες πατάτες

1/3 φλιτζ. αλεύρι

1/3 φλιτζ. παρμεζάνα τριμμένη

1/3 φλιτζ. γάλα

1/4 φλιτζ. βούτυρο λιωμένο

1 κουταλάκι πάπρικα

Εκτέλεση:

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε όλα τα στεγνά υλικά.

Κόβουμε τις πατάτες σε μακρόστενες φέτες (8 φέτες την κάθε πατάτα) και τις βουτάμε στο γάλα.

Κατόπιν αλευρώνουμε με το μείγμα των στεγνών υλικών και τις τοποθετούμε στο ταψί.

Τις περιχύνουμε με το λιωμένο βούτυρο και τις ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για 40 -

45 λεπτά. Σερβίρονται ζεστές με ντιπ γιαουρτιού.

Πηγή: ikypros.com