

Δες πώς να φτιάξεις τέλειες ψητές πατάτες



υπέροχες και γευστικές ψητές πατάτες.

Η ψητή πατάτα αποτελεί το τέλειο συνοδευτικό για τα κρεατικά και τα πουλερικά, όπως και να τα έχουμε μαγειρέψει, ακόμα και για τα ψάρια, ενώ μπορεί να μετατραπεί και σε ένα ιδανικό κυρίως πιάτο, αφού μπορείτε να τη γεμίσετε με ό,τι τραβάει η όρεξή σας ή με ό,τι έχετε στο ψυγείο σας.

Εμείς σας δίνουμε συμβουλές για να φτιάξετε τις νοστιμότερες ψητές πατάτες και ιδέες για το πιο λαχταριστό γαρνίρισμα. Η σωστά ψημένη πατάτα πρέπει να έχει τραγανή κρούστα, ενώ το εσωτερικό της να διατηρείται μαλακό. Μπορείτε να την ψήσετε με 3 τρόπους.

1. Στον φούρνο

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 180 βαθμούς. Αυτό που πρέπει να κάνετε αρχικά είναι να πλύνετε καλά τις πατάτες, ώ στε να απομακρυνθούν όλα τα περιττά στοιχεία από τη φλούδα τους, αν επιλέξετε baby πατάτες. Αν προτιμήσετε τις κανονικές, τις ξεφλουδίζετε και τις κόβετε κυδωνάτες ή σε πιο μικρά κομμάτια. Στη συνέχεια, τις αλείφετε με ελαιόλαδο, τις αλατοπιπερώνετε και τις τρυπάτε με ένα πιρούνι παντού. Το επόμενο που θα κάνετε είναι να τις βάλετε σε ένα ταψί (μπορείτε να τις βάλετε απευθείας στην επιφάνεια του ταψιού ή εναλλακτικά στρώ στε στο ταψί αλουμινόχαρτο και βάλτε τις πάνω) και να το τοποθετήσετε στον φούρνο. Ψήνετε τις πατάτες για 50-60 λεπτά. Το μυστικό για να ψηθούν ομοιόμορφα είναι να τις γυρίζετε κάθε 20 περίπου λεπτά και να τις τρυπάτε με ένα πιρούνι ώ στε να σιγουρευτείτε ότι έχουν ψηθεί εσωτερικά. Οι baby πατάτες είναι έτοιμες όταν η φλούδα είναι στεγνή και τραγανή και το εσωτερικό πολύ μαλακό. Οι κανονικές πατάτες θα σχηματίσουν χρυσαφένια κρούστα, ενώ θα είναι μαλακές εσωτερικά. Για πιο ζουμερό αποτέλεσμα, τυλίξτε τις πατατούλες σε

αλουμινόχαρτο και ψήστε τις με αυτό.

2. Στον φούρνο μικροκυμάτων

Αφού πλύνετε καλά τις πατάτες, τις αλείψετε με ελαιόλαδο, τις αλατοπιπερώσετε και τρυπήσετε όλη την επιφάνειά τους με ένα πιρούνι, τις βάζετε σε ένα πιάτο κατάλληλο να μπει στον φούρνο μικροκυμάτων. Βάζετε τον φούρνο μικροκυμάτων στην υψηλότερη θερμοκρασία και αφήνετε τις πατάτες να ψηθούν για 5 λεπτά. Στη συνέχεια, τις γυρίζετε και τις ψήνετε για άλλα 3-5 λεπτά. Αν το εσωτερικό δεν έχει μαλακώσει αρκετά, τις ψήνετε για 1 επιπλέον λεπτό.

3. Στον slow cooker.

Το slow cooker είναι ένα σκεύος μαγειρικής, ουσιαστικά μια κατσαρόλα, στο οποίο μαγειρεύουμε το φαγητό για πολλές ώρες σε χαμηλή φωτιά, χωρίς να χρειαστεί να προσθέσουμε τίποτα επιπλέον. Πλένετε τις πατάτες, τις αλείψετε με ελαιόλαδο, τις αλατοπιπερώνετε και τις τρυπάτε σε όλη την επιφάνειά τους με ένα πιρούνι. Στη συνέχεια, τυλίγετε την κάθε πατάτα με αλουμινόχαρτο και τις τοποθετείτε στον πάτο του slow cooker. Κλείνετε το καπάκι του σκεύους και στη χαμηλή ένδειξη τις μαγειρεύετε για 8 με 10 ώρες.

Τip για πατάτες με τυριά, αλλαντικά και όποιο άλλο υλικό θέλετε: Για να τις απολαύσετε στο έπακρο, μπορείτε μόλις ψηθούν, να τις ανοίξετε και τις κόψετε στη μέση, να προσθέσετε μια κουταλιά της σούπας βούτυρο και μάλιστα να είναι ελαφρώ ς αλατισμένο. Εναλλακτικά, μπορείτε να τις γεμίσετε με τυριά σε κομματάκια ή και τριμμένα. Σε αυτή την περίπτωση, όταν έχουν ήδη ψηθεί, τις κόβετε στη μέση, τις γεμίζετε με τα τυριά της αρεσκείας σας και τις ψήνετε για άλλα 10 λεπτά μέχρι να λιώ σει το τυρί. Ακολουθώ ντας αυτή τη διαδικασία, μπορείτε να προσθέσετε όποιο υλικό εσείς θέλετε, όπως μπέικον, τηγανητό ή βραστό κοτόπουλο, καπνιστό σολομό ή και λαχανικά βραστά ή ψητά