

Αγιορείτικη συνταγή: Πατάτες φούρνου με γαρίδες

[/ Ορθόδοξη πίστη](#)



ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Καθαρίζουμε τις πατάτες και τις κόβουμε- όπως στον μουςακά- λεπτές φέτες και τις απλώνουμε στο ταψί. Χρησιμοποιούμε ταχινέλαιο το οποίο ρίχνουμε στις πατάτες, στο ταψί, μαζί με ξερό κρεμμύδι ψιλοκομμένο, ρίγανη, πράσινο πιπέρι και λίγο μουστάρδα. Τα βάζουμε όλα μαζί και τα ανακατεύουμε πολύ καλά. Ρίχνουμε ελάχιστο λεμόνι και βάζουμε το φαγητό σε μέτριο φούρνο να ψηθεί περίπου 50'. [\(περισσότερα...\)](#)