

## Πατάτες πιο νόστιμες από τις τηγανητές!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Αφήστε στην άκρη το τηγάνι και φτιάξτε πεντανόστιμες πατάτες στο φούρνο! Μικροί και μεγάλοι θα ξετρελαθούν!

### Υλικά

6 πατάτες μεσαίου μεγέθους  
2 - 3 σκελίδες σκόρδο, κομμένο σε λεπτές φέτες  
2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο  
30 γρ βούτυρο  
αλάτι  
πιπέρι  
λαδόκολλα

### Εκτέλεση

Πλένουμε καλά τις πατάτες, και τις κόβουμε σε ροδέλες. Τοποθετούμε τις πατάτες στη λαδόκολλα και βάζουμε το σκόρδο ανάμεσα στις σχισμές, ρίχνουμε το λάδι, το βούτυρο, αλάτι και πιπέρι ή ότι άλλο μπαχαρικό θέλουμε. Ψήνουμε τις πατάτες στους 220ο για περίπου 40 λεπτά.

Πηγή: [filenades.gr](http://filenades.gr) - [pentapostagma.gr](http://pentapostagma.gr)