

23 Οκτωβρίου 2014

Το ΜΥΣΤΙΚΟ των ΣΕΦ για να φτιάξεις τις πιο νόστιμες πατάτες!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Επειδή όλοι λατρεύουμε τις πατάτες θα σας αποκαλύψουμε μικρά μυστικά για να τις κάνετε ακόμα πιο νόστιμες!

Για ακόμα πιο νόστιμες πατάτες φούρνουβράστε τις νωρίτερα (5 λεπτά πριν τις βάλετε στο ταψί) με κρεμμύδι και ζωμό βοδινού (από κύβο μαγειρικής).

Για ψητές πατάτες-express, εάν έχετε φούρνο μικροκυμάτων ψήστε τις με την φλούδα.

Τρυπήστε τις σε δύο τρία σημεία με το πιρούνι και ψήστε τις για 8 λεπτά από κάθε πλευρά. Μετά κόψτε τις στην μέση και προσθέστε αρωματικό βούτυρο.

Για ψητές πατάτες σε αλουμινόχαρτο μπορείτε να τις τοποθετήσετε και στην χόβολη του μπάρμπεκιου.

Για ακόμα πιο νόστιμο πουρέ προσθέστε τριμμένο τυρί. Αν δεν σκοπεύετε να τον σερβίρετε αμέσως καλύψτε την επιφάνειά του με γάλα και μετά ανακατέψτε τον.

Για τέλειες τηγανιτές πατάτες, αν τις έχετε καθαρίσει αλλά δεν σκοπεύετε να τις τηγανίσετε αμέσως, βάλτε τις σε αλατισμένο νερό για να μην μαυρίσουν. Αν έχετε χρόνο καθαρίστε τις και αφήστε τις για 2 ώρες σε γαβάθα με μπύρα και μετά σουρώστε τις.

Προσοχή: Μην χρησιμοποιείτε παλιές πατάτες που έχουν φύτρες, γιατί μπορεί να πάθετε δηλητηρίαση!

Πηγή: tathaymastadwratifysis.blogspot.gr