

20 Δεκεμβρίου 2017

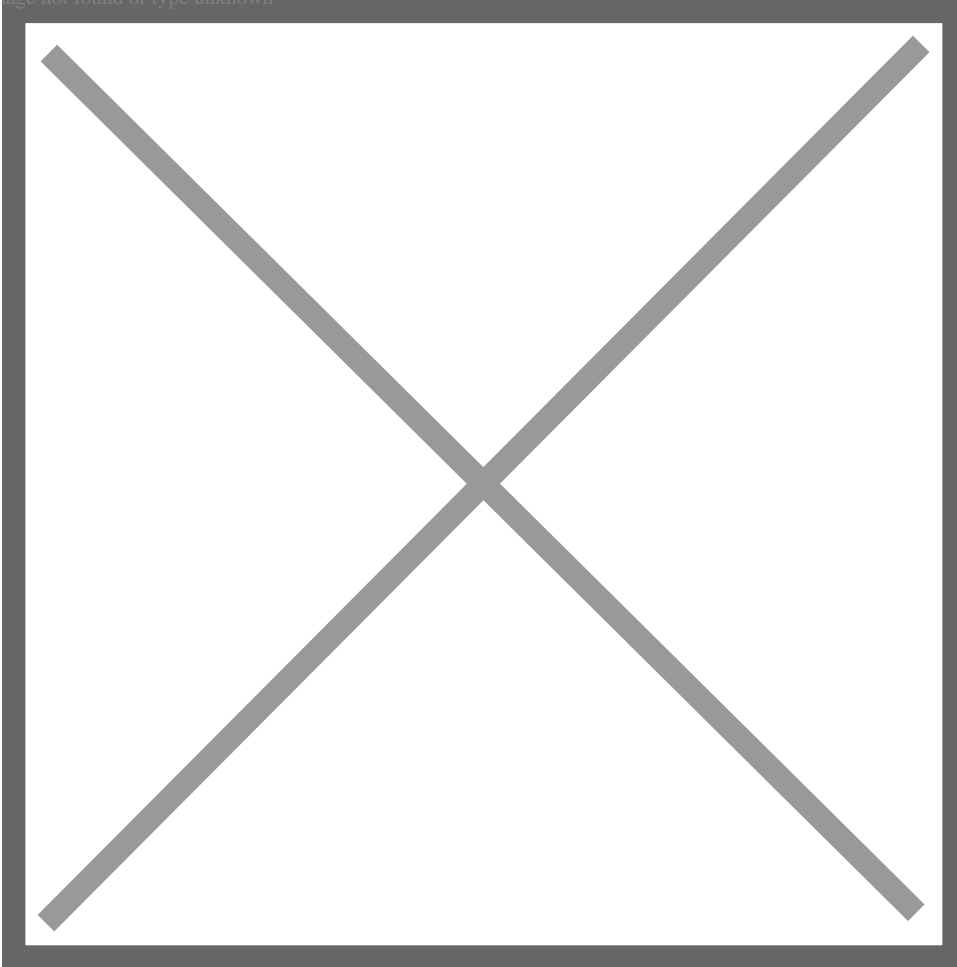
## Πατάτες κυπριακές

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



Υλικά :

- 1.5 φλιτζάνι τσαγιού καλαμποκέλαιου
- 1.5 κιλό πατάτες μακρόστενες μετρίου μεγέθους
- 1.5 φλιτζάνι τσαγιού παξιμάδι τριμμένο
- Αλάτι

Εκτέλεση :

Καθαρίζουμε τις πατάτες, τις κόβουμε στη μέση και τις τοποθετούμε έτσι, ώστε η επίπεδη πλευρά τους να ακουμπάει στο ταψί. Παίρνουμε ένα μυτερό και κοφτερό

μαχαίρι και χαράζουμε σταυρωτά από πάνω μέχρι κάτω κάθε πατάτα. Τις περιχύνουμε με το καλαμποκέλαιο, τις πασπαλίζουμε με αλάτι και τριμμένο παξιμάδι και τις ψήνουμε σε μέτριο φούρνο ώσπου να μαλακώσουν.

[Κάντε κλικ εδώ για όλα τα βιβλία της μοναστηριακής γαστρονομίας.](#)

Πηγή: [monastiriaka.gr](http://monastiriaka.gr)