

Λουκάνικα με πατάτες στο φούρνο

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#)



Υλικά

450 γρ. καπνιστό λουκάνικο

680 γρ. πατάτες, κομμένες σε φέτες 3εκ.

3-4 καρότα, τεμαχισμένα

2 μέτρια κρεμμύδια, τεμαχισμένα

¼ κ.γ. μαύρο πιπέρι, φρεσκοτριμμένο

½ κ.γ. αλάτι χοντρό

½ κ.γ. μείγμα μπαχαρικών cajun (θυμάρι, πάπρικα, ρίγανη, κρεμμύδι σε σκόνη, σκόρδο σε σκόνη)

1 μεγάλη σκελίδα σκόρδο, λιωμένη

λίγα κλαδάκια φρέσκο θυμάρι ή ½ κ.γ. αποξηραμένο θυμάρι

4 κ.σ. εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Διαδικασία

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 220 C.

Λαδώνουμε ένα βαθύ πυρίμαχο σκεύος.

Τεμαχίζουμε το λουκάνικο.

Σε ένα μεγάλο μπολ ρίχνουμε το λουκάνικο, τις πατάτες, τα καρότα και τα κρεμμύδια.

Αλατοπιπερώνουμε, πασπαλίζουμε με το μείγμα μπαχαρικών, το σκόρδο, το θυμάρι και το ελαιόλαδο και ανακινούμε να καλυφθούν όλα τα υλικά.

Μεταφέρουμε το μείγμα στο πυρίμαχο σκεύος.

Ψήνουμε για 45-60 λεπτά, ανακατεύοντας κάθε 15 με 20 λεπτά, μέχρι τα λαχανικά να μαλακώσουν.

Πηγή: dimitrisskarmoutsos.gr