



## “ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ” ΠΑΤΑΤΕΣ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ!

### Οδηγίες

1. Κόβουμε τις πατάτες όπως θα τις κόβαμε για τηγανιτές.
2. Τις τοποθετούμε σε ένα ταψί αντικολλητικό ή ακόμα καλύτερα πάνω σε ένα λευκό αντικολλητικό χαρτί ή λαδόκολλα.
3. Ρίχνουμε λίγο ελαιόλαδο, αλάτι, ρίγανη, μουστάρδα και γλυκιά πάπρικα στις πατάτες. Αν επιθυμούμε κόβουμε κρεμμύδι και πιπεριές κομματάκια και μετά με τα χέρια μας ανακατεύουμε καλά καλά τις πατάτες.
4. Ψήνουμε στον αέρα στους 180-200 βαθμούς μέχρι να ροδίσουν ( περίπου 30-40 λεπτά).
5. Ανά 15 λεπτά περίπου τις ανακατεύουμε για να μην κολλήσουν.