

# Πραγματικά τραγανές πατάτες στο φούρνο σαν τηγανιτές

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Πατάτες

- 4 μεσαίες γλυκοπατάτες ή κανονικές πατάτες ή μιξ
- 1 γεμάτη κ.σούπας κορν φλαουρ
- 1κ.σούπας ελαιόλαδο
- $\frac{1}{2}$  κ.σούπας σκόνη κρεμμυδιού
- $\frac{1}{2}$  κ.σούπας σκόνη σκόρδου
- $\frac{1}{2}$  κ.γλυκού αλάτι
- Λίγο πιπέρι

## Οδηγίες για τις πιο τραγανές πατάτες φούρνου:

### Βήμα 1- Για τις πατάτες:

1. Προθερμαίνουμε το φούρνο στον αέρα στους 210 ° C.
2. Κόβουμε τις πατάτες με πάχος 1 cm. (Προσπαθήστε να κόψετε τις πατάτες σε παρόμοιο πάχος, ώστε να μαγειρευτούν ομοιόμορφα).
3. Βάζουμε τις πατάτες σε ένα μεγάλο μπόλ με κρύο νερό για περίπου 10 λεπτά (Αυτό θα βοηθήσει τις πατάτες να γίνουν πιο τραγανές).
4. Αδειάζουμε το νερό και στεγνώνουμε καλά τις πατάτες χρησιμοποιώντας μια πετσέτα ή χαρτί κουζίνας.
5. Χρησιμοποιώντας τα χέρια μας, πασπαλίζουμε τις πατάτες ομοιόμορφα με το κορν φλαουρ.
6. Στη συνέχεια, ρίχνουμε το λάδι και όλα τα μπαχαρικά μας. Απλώνουμε τις πατάτες σε 1-2 ταψιά στρωμένα με αντικολλητικό χαρτί, όχι κολλημένες μεταξύ τους.

7. Ψήνουμε τις πατάτες στον προθερμασμένο φούρνο για 20 λεπτά. Αναποδογυρίζουμε μια μια τις πατάτες και ψήνουμε για άλλα 15-20 λεπτά ανάλογα με το μέγεθος που τις έχουμε κόψει.