

Τραγανά Hash browns

Για 6 ή 10 μερίδες:

Συστατικά:

- 500 γρ. τριμμένες πατάτες με την φλούδα (πολύ καλά πλυμένες)
- 60 γρ. αλεύρι ρεβιθιού ή βρώμης
- 1 μικρό κρεμμύδι τριμμένο
- Αλάτι και πιπέρι
- Πάπρικα
- Μοσχοκάρυδο – προαιρετικά
- Ξύσμα λεμόνι – προαιρετικά

Οδηγίες:

1. Ξεφλουδίζουμε τις πατάτες και τις τρίβουμε μέσα στο μπολ (βάζουμε σε ένα μπολ μπόλικα φύλλα χαρτί κουζίνας ή μια πετσέτα κουζίνας) με το απορροφητικό χαρτί. Κάνουμε ένα πουγκί με το χαρτί και στύβουμε τις πατάτες για να βγάλουν τα νερά τους.
2. Στο μπολ με τις τριμμένες πατάτες προσθέτουμε τα μπαχαρικά, το κρεμμύδι, το αλεύρι και ανακατεύουμε ελαφρά.
3. Πλάθουμε σε 6 ή 10 μικρότερα ίσα μπιφτεκάκια – τα πατικνώνουμε να γίνουν φλάτ και τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170 για 30 λεπτά (εάν είναι πιο μικρό μέγεθος 22 λεπτά) περίπου μέχρι να πάρουν ωραίο χρώμα και να γίνουν τραγανά ή στο Air fryer για 18-20 (15-18 λεπτά) λεπτά στους 160.

Εάν το δοκιμάσετε μην ξεχάσετε να το μοιραστείτε στο [Instagram](#) και στο [facebook](#) κάνοντας tag #konasfoodcreations !

