

بطاطس بالليهون

النشخاص : 4-6

الوقت الكلي: 75 min

وقت التحضير: 15 min

وقت الطبخ: 50-60 min
الهكونات:

- 5 الى 6 حبات بطاطس كبيرة، حوالي 1 كيلو ونص
- 1 ملعقة كبيرة بشر ليهون
- 1/2 كوب (120مل) عصير ليهون
- 1/4 كوب (60 مل) زيت زيتون
- 1/2 كوب (120مل) مرقة خضروات (مصنوعة في المنزل أو من بودرة/مكعب)
- 4 فصوص ثوم، مفرومة
- 1 1/2 ملعقة صغيرة أوريفغانو مجفف
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- بابريكا مدخنة أو حلوة (اختياري)

الإرشادات:

1. يسخن الفرن مسبقا على درجة حرارة 400 ف (أو 200س). نجهز مقلاة تحمير كبيرة، ومن الأفضل أن تكون غير قابلة للالتصاق.
2. لتحضير البطاطس نقوم بغسلها وتقطيعها شرائح رقيقة، ولكن بدون تقشيرها. يهككم أيضا عملها على شكل ويدج اذا كنتم تفضلون ذلك، ولكنني أفضل الشرائح الرفيعة لأنها تصبح مقرمشة ومكرملة حول الاطراف.
3. نقوم بعهل صلصة الليهون من خلال خلط بشر الليهون، عصير الليهون الطازج، زيت الزيتون، المرقة، الثوم المفروم، والبهارات معا.
4. بعد ذلك نقوم بترتيب البطاطس في مقلاة التحمير، ولا مانع من أن تتداخل الشرائح. ثم نسكب عصير الليهون، مع المحاولة في توزيعه بالتساوي بأفضل شكل على البطاطس. نقوم برش القليل من البابريكا على البطاطس كلها.
5. نحرر لهدة لا تقل عن 25 دقيقة، أو حتى يبدأ لون البطاطس ان يصبح بني قليلا. عند الوصول لهذه المرحلة نزيل البطاطس من الفرن ونقلبها .. يساعد ذلك في أن تصبح مكرملة وتطهى بتساوي. نعيد البطاطس إلى الفرن ونحررها لهدة 20 - 25 دقيقة أخرى، أو حتى تطهى تمامها.
6. لتقديرها، نزين البطاطس ببقدونس مقطوع جيدا، وفلفل أسود مطحون طازج اذا كنا نرغب.