Κοτόπουλο με πατάτες στο φούρνο "του φοιτητή"

Συντάκτης: Ορφέας Ψιλόπουλος

Παραδοσιακή φοιτητική συνταγή: **Κοτόπουλο με πατάτες στο φούρνο "συνταγή για φοιτητές και όχι μόνο !!!"**







Όταν η μάνα ξεχνά να στείλει ΠΑΚΕΤΟ στον φοιτητή – φοιτήτρια παιδί της, τότε το κοτόπουλο με πατάτες στο φούρνο είναι μια «ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΚΟΛΑΣΗ – ΑΠΟΛΑΥΣΗ».

Φίλη συμφοιτήτρια – φίλε συμφοιτητή έχουμε και λέμε, γιατί αλλιώς ΠΕΙΝΑΣΑΜΕ:

Υλικά

- 1 κοτόπουλο περίπου 1,5 κιλό.
- 1,5 κιλό πατάτες, περίπου 7 τεμάχια, μετρίου μεγέθους.
- 1/2 ποτηριού του νερού λάδι.
- 1 ποτήρι νερό.
- 1 έως 2 κουτάλια της σούπας αλάτι.
- 1 έως 2 κουτάλια της σούπας ρίγανη.
- 1 έως 2 κουτάλια της σούπας θυμάρι (αν έχετε).
- 1 κουταλάκι του γλυκού πιπέρι μαύρο ή 1/3 κουταλάκι του γλυκού πιπέρι καγιέν.
- 1 λεμόνι (το χυμό του).
- 1 πορτοκάλι (το χυμό του).
- 2 έως 3 κουτάλια της σούπας μουστάρδα.
- 3 έως 4 σκελίδες σκόρδου (αν σας αρέσει).

Σημείωση: στα υλικά (αλάτι, ρίγανη, θυμάρι, πιπέρι μαύρο ή πιπέρι καγιέν, μουστάρδα και σκόρδο) τις δοσολογίες μπορείτε να τις αυξομειώσετε ανάλογα με τις γευστικές σας προτιμήσεις.

Εκτέλεση

Κόβουμε το κοτόπουλο σε τεμάχια (όπως φαίνεται στην φωτογραφία 1), το πλένουμε καλά και το βάζουμε σ' ένα ταψί διαστάσεων (φάρδος 30 – μήκος 40 και βάθος 6 εκατοστά). Αν το ταψί μας είναι μεγαλύτερο προσθέτουμε πατάτες και περισσότερο νερό.

Καθαρίζουμε τις πατάτες, τις κόβουμε στα τέσσερα και τις βάζουμε στο ταψί.

Καθαρίζουμε τις σκελίδες σκόρδου, τις κόβουμε ψιλά κομματάκια και τα ρίχνουμε στο ταψί.

Ρίχνουμε επάνω από το κοτόπουλο και τις πατάτες (όπως φαίνεται και στην φωτογραφία 1) το αλάτι, την ρίγανη, το θυμάρι και το πιπέρι.

Σ' ένα μπολ ρίχνουμε το νερό, την μουστάρδα, το λάδι και το χυμό πορτοκάλι, τα ανακατεύουμε καλά και τα ρίχνουμε στο ταψί (όπως φαίνεται και στην φωτογραφία 2).

Τοποθετούμε το ταψί στο φούρνο που τον έχουμε ρυθμίσει στους 220 βαθμούς και στις δυο αντιστάσεις του (πάνω και κάτω αντίσταση) για μιάμιση ώρα περίπου.

Η ώρα ψησίματος εξαρτάται πολύ από τον φούρνο που έχουμε.

Μετά από 45 λεπτά και αφού τα κομμάτια του κοτόπουλου έχουν πάρει χρώμα, ανοίγουμε σιγά – σιγά την πόρτα του φούρνου (το πρόσωπο μας να είναι όσο το δυνατόν μακριά γιατί θα βγουν αρκετοί υδρατμοί από το φούρνο), πιάνουμε το ταψί με δυο γάντια ειδικά για φούρνο (ή με δυο πετσέτες κουζίνα διπλωμένες) γιατί το ταψί καίει πολύ και το βάζουμε πάνω στον πάγκο της κουζίνας. Γυρίζουμε τα κομμάτια του κοτόπουλου και ξανατοποθετούμε το ταψί στο φούρνο για άλλα 45 λεπτά περίπου.

Όταν το κοτόπουλου και οι πατάτες ροδίσουν καλά, (βλέπε φωτογραφία 03) βγάζουμε το ταψί και ρίχνουμε τον χυμό λεμονιού.

Μετά από τόση προσπάθεια καλή σας όρεξη και καλό διάβασμα!!!!.

Υστερόγραφο: Επειδή αυτό το κοτόπουλο με πατάτες είναι μια «ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΚΟΛΑΣΗ – ΑΠΟΛΑΥΣΗ», μην το δοκιμάσει η μάνα σας γιατί τότε ξεχάστε οριστικά τα ΠΑΚΕΤΑ ΦΑΓΗΤΩΝ ΓΙΑ ΦΟΙΤΗΤΕΣ.