



## Loaded τηγανητές πατάτες

**Μερίδες:** 2-3 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 18-22 λεπτά  
**Χρόνος αναμονής:** 30 λεπτά

### Υλικά για τις πατάτες:

2-3 πατάτες, κομμένες σε πολύ λεπτές φέτες  
νερό  
ελαιόλαδο για το τηγάνισμα  
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά για τα toppings:

150γρ. [Violife Τριμμένο Γεύση Original](#)  
1 ντομάτα, κομμένη σε κυβάκια  
1 ξερό κρεμμύδι, κομμένο σε πολύ λεπτές φέτες  
1-2 πιπεριές Jalapenos, κομμένες σε λεπτές φέτες  
1-2 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα

### Υλικά για τη sour cream sauce:

50 γρ. vegan μαγιονέζα  
150 γρ. γιαούρτι σόγιας, χωρίς ζάχαρη  
χυμό από ½ λεμόνι  
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Εκτέλεση

- 1) Κόβουμε τις πατάτες σε πολύ λεπτές φέτες, τις μεταφέρουμε σε ένα μπολ, καλύπτουμε με κρύο νερό και αφήνουμε για 30 λεπτά.
- 2) Σουρώνουμε τις πατάτες, τις μεταφέρουμε σε μία πετσέτα, καλύπτουμε με άλλη μία πετσέτα και αφήνουμε να στεγνώσουν καλά.
- 3) Παράλληλα γεμίζουμε μία κατσαρόλα 3-4 δάχτυλα με ελαιόλαδο και αφήνουμε να κάψει. Μόλις κάψει το λάδι ρίχνουμε τις πατάτες σε δόσεις και ανακατεύουμε με τρυπητή κουτάλα για να μην κολλήσουν. Τηγανίζουμε για 8-12 λεπτά, αναλόγως με το πόσο λεπτές τις έχουμε κόψει.



- 4) Βγάζουμε τις πατάτες με τρυπητή κουτάλα και τις μεταφέρουμε σε πιάτο στρωμένο με απορροφητικό χαρτί, αλατοπιπερώνουμε και τις αφήνουμε να στραγγίξουν.
- 5) Μεταφέρουμε τις τηγανητές πατάτες σε ένα ταψί, πασπαλίζουμε με το [Violife Τριμμένο Γεύση Original](#) και ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C στις αντιστάσεις για 10 λεπτά, μέχρι να λιώσουν τα τυριά.
- 6) Παράλληλα ετοιμάζουμε την sour cream. Σε μπολ βάζουμε όλα τα υλικά ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε στο ψυγείο μέχρι το σερβίρισμα.
- 7) Αφαιρούμε από τον φούρνο πασπαλίζουμε με τα υπόλοιπα toppings, sour cream και σερβίρουμε.