Бриам

Автор: Мухаббат
10.07.2014 08:18 - Обновлено 10.07.2014 20:19

Бриам - это греческое овощное рагу. Готовится оно из сезонных овощей, ароматных трав и сыра феты. Запеченные в томатах овощи получаются очень ароматными, а слегка расплавленный сыр фета придает блюду изумительный вкус. Бриам вкусен как в теплом, так и в холодном виде, его можно подавать и как самостоятельное блюдо, и как гарнир к мясу и курице. Единственное, я картошку заменила морковью.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 крупных баклажана

2 кабачка или цуккини

2 сладких перца

4-5 молодых картошек (я заменила мокровью)

3-4 маленькие головки репчатого лука (моё дополнение)

3 зубчика чеснока

300 гр. консервированных томатов или несколько мясистых помидоров (у меня помидоры)

150-200 гр. сыра фета

3 ст.л. оливкового масла

по 0,5 ч.л. сушёного орегано и тимьяна

соль

перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Картофель вымыть, очистить и отварить до полуготовности.

Остальные овощи вымыть, удалить плодоножки, а репчатый лук очистить от шелухи и произвольно нарезать, выложить в чашку, добавить травы, соль, перец и оливковое масло, и хорошо перемешать.

Выложить в жаропрочную форму и запекать в предварительно разогретой до 180*С духовке до готовности (40-50 минут). Вынуть форму из духовки, добавить сыр и запекать ещё минут 20, до румяной корочки.

{jcomments on}