

## 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**

□

## **Бриам**

Автор: Мухаббат

10.07.2014 08:18 - Обновлено 10.07.2014 20:19

---

### **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**

## Бриам

Автор: Мухаббат

10.07.2014 08:18 - Обновлено 10.07.2014 20:19

---

**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.

## Бриам

Автор: Мухаббат

10.07.2014 08:18 - Обновлено 10.07.2014 20:19

---

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



{jcomments on}

## Бриам

Автор: Мухаббат

10.07.2014 08:18 - Обновлено 10.07.2014 20:19

---