

Briam - pečeno povrće na grčki način

(adaptirano iz Cretan Cooker, Stella Kalogeraki)

<http://kuhinjazaposlenezene.blogspot.com/2015/07/briam-peceno-povrce-na-grcki-nacin-briam.html>



- 1 patlidžan
- 2 manje zelene tikvice
- 1 paprika
- 2 paradajza
- 1 veza peršuna
- 1 crni luk
- 2 čena belog luka
- 100ml maslinovog ulja
- so, biber
- feta, sjenički sir ili slično

Povrće dobro oprati.

Patlidžan, papriku i tikvice iseći na krupnije komade. Posoliti i staviti u posudu za pečenje.

Paradajz, peršun, crni i beli luk sitno iseći i izmešati. Posuti preko pripremljenog povrća. Pobiberiti i posuti maslinovim uljem. Može se dodati i malo (oko 100ml) vode, ali nije neophodno.

Peći u unapred zagrejanoj rerni na 190-200 stepeni sat vremena. Po želji posuti izdrobljenim sirom i vratiti u isključenu rernu na par minuta, da se sir tek malo dopeče i istopi.