

7 Μαρτίου 2017

## Μπριάμ άλαδο

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#)

image not found or type unknown



Υλικά

3 μελιτζάνες  
3 κολοκυθακια  
4 πατάτες  
1 κούπα φρέσκια σάλτσα ντομάτας  
2 πιπεριές κόκκινες  
1 πιπεριά πράσινη  
1 κρεμμύδι ξερό  
2 σκελίδες σκόρδο  
Λίγο δυόσμος ψιλοκομμένος  
βασιλικός ψιλοκομμένος  
μαϊντανός ψιλοκομμένος  
1 φλ. νερό  
αλάτι  
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### **Εκτέλεση:**

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200°C. Αφού πλύνουμε και καθαρίσουμε τα λαχανικά, κόβουμε τις μελιτζάνες, τα κολοκύθια, τις πατάτες και τις πιπεριες σε μεγάλα κομμάτια. Βάζουμε τα λαχανικά ανακατεμένα σε βαθύ ταψί . Αλέθουμε το σκόρδο και το κρεμμύδι στο μπλέντερ και τα ρίχνουμε στο φαγητό, αλατοπιπερώνουμε και πασπαλίζουμε με τα μυρωδικά. Τ' ανακατεύουμε με τα χέρια ή με δύο κουτάλες. Περιχύνουμε με το νερό. Τοποθετούμε το ταψί στον προθερμασμένο φούρνο και ψήνουμε 40´-45´ την πρώτη μισή ώρα σκεπασμένο, για να βράσουν τα λαχανικά και μετά το ξεσκεπάζουμε, για να ροδοκοκκινίσουν.

**Πηγή:**[agiameteora.net](http://agiameteora.net)