

10 Μαρτίου 2018

Μπριάμ

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα



Υλικά:

- 1 κιλό πατάτες κομμένες σε ροδέλες
- 4-5 κολοκυθάκια σε ροδέλες
- 4-5 μελιτζάνες σε ροδέλες
- 2-3 καρότα σε ροδέλες
- 2 ντομάτες σε ροδέλες
- 2 πιπεριές κόκκινες (ή πράσινες)
- 1 φλιτζάνι χυμό ντομάτας

1/2 λεμόνι σε φέτες (προαιρετικά)
2 σκελίδες σκόρδο πολτοποιημένο
3/4 φλιτζανιού ελαιόλαδο
1/2 ματσάκι μαϊντανό
Πιπέρι μαύρο, πιπέρι γλυκό κόκκινο, αλάτι, ρίγανη

Καθαρίζουμε και πλένουμε όλα τα λαχανικά και τα κόβουμε σε ροδέλες. Έπειτα, πολτοποιούμε το σκόρδο.

Βάζουμε στο ταψί όλα τα λαχανικά, ρίχνουμε το σκόρδο, το χυμό ντομάτας, το ελαιόλαδο και στο τέλος τις φέτες λεμονιού για άρωμα. Ρίχνω τον ψιλοκομμένο μαϊντανό. Ψήνω στους 180-200 βαθμούς για 40 λεπτά.

Πηγή: ediva.gr