



Briami

Aineet: 300 g Munakoisoa
500 g Kesäkurpitsaa
5 kpl Perunoita
4 kpl Tomaattia
1 kpl Sipulia
1 kpl Paprikaa
2 kynttä Valkosipulia
Suolaa
Mustapippuria
riipaus Pimentaa
2 kpl Laakerinlehtiä
Oliiviöljyä
nippu Persiljaa
riipaus Muskottia

Valmistus: Briamista on useita versioita, joissa kasvien ainesuhteet vaihtelevat. Tätä ruokaa voikin valmistaa sen mukaan, minkä kokoisia kasvikset sattuvat olemaan (kuin myös mitä kasviksia sattuu olemaan saatavilla)! Pese munakoisot ja poista kannat. Viipaloi ne noin sormenpaksuisiksi viipaleiksi ja lada lautaselle kerroksittain ja ripottele väliin reilusti suolaa. Aseta toinen lautanen päälle painoksi. (Voit käyttää myös isoa muovisiivilää, jonka alla on lautanen, johon neste valuu sekä siivilään mahtuva lautanen painoksi.) Anna olla vähintään puoli tuntia. Näin munakoisosta saadaan kitkerä neste pois ja maku paranee. Valutuksen jälkeen kuivaa munakoisot huolella talouspaperilla.

Paloittele sipuli, paprika ja tomaatit, joista poista kovat kannat. Pese ja kuori perunat ja lohko pitkittäin. Pese kesäkurpitsat ja poista myös kannat. Leikkaa saman vahvuiseksi siivuiksi kuin munakoisot. Halkaise munakoison ja kesäkurpitsan viipaleet (puolikuun muotoisiksi).

Kuumenna paistinpannu ja laita munakoison palat hieman ruskistumaan oliiviöljyyn. Asettele kaikki kasvikset vuorotellen vierekkäin laakeaan vuokaan tai uunipannulle niin, että munakoison ja kesäkurpitsan kuoret ovat ylöspäin ja leikkaussivu pohjaa vasten. Ripottele mausteet ja purista valkosipulin kynnet sekaan. Kaada päälle oliiviöljyä niin, että kasvikset kostuvat tasaisesti. Lisää vielä desin verran kuumaa vettä. Kypsennä uunissa 180-asteisessa lämmössä reilu tunti. Peitä ensimmäisen puolen tunnin ajaksi foliolla. Valmiin ruuan pinnalle ripottele runsaasti persiljasilppua.

Tarjolle leipää, fetaa ja oliiveja!