



Καλοκαιρινό μπριάμ για 3, στο φουρνάκι

Μερίδες: 3 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 40-50 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 10 λεπτά

Φυλάσσουμε καλυμμένο στο ψυγείο για 2 μέρες

Υλικά:

2 κολοκυθάκια, κομμένα σε μεσαία κομμάτια
1 μελιτζάνα, κομμένη σε μεσαία κομμάτια
2 πατάτες, ξεφλουδισμένες και κομμένες σε μεσαία κομμάτια
1 πιπεριά φλωρίνης, κομμένη σε μεσαία κομμάτια
1 κρεμμύδι, κομμένο σε χοντρές φέτες
2 σκελίδες σκόρδο, κομμένες σε φέτες
250 ml λευκό κρασί
300 γρ. ντομάτα στον τρίφτη
1 κ.γλ. καυτερό, γλυκό ή καπνιστό μπούκοβο
1 κ.γλ. ρίγανη
½ κ.γλ. ξερό βασιλικό
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ελαιόλαδο

Υλικά σερβιρίσματος:

ελαιόλαδο
λευκό τυρί ή γιαούρτι
ψωμί

Εκτέλεση:

- 1) Αφαιρούμε τα ταψιά από το [φουρνάκι Gruppe I-28HP](#) και το προθερμαίνουμε στους 180°C στον αέρα.
- 2) Στο μακρόστενο ταψί, ρίχνουμε τα λαχανικά και το σκόρδο. Περιχύνουμε με το κρασί και την ντομάτα, προσθέτουμε τα μπαχαρικά, αλατοπιπερώνουμε και περιχύνουμε με 50 ml ελαιόλαδο. Ανακατεύουμε καλά με μία κουτάλα και βάζουμε το ταψί στο [φουρνάκι Gruppe I-28HP](#) και ψήνουμε για 45 λεπτά ή μέχρι να είναι έτοιμα τα λαχανικά.
- 3) Αφαιρούμε το ταψί και σερβίρουμε το μπριάμ με ωμό ελαιόλαδο, λευκό τυρί, ψωμί και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

