



reteta-video.ro

Branza Feta cu Legume la Cuptor - Bouyourdi

Branza feta cu legume la cuptor, bouyourdi, este acel aperitiv cald cu o denumire mai complicata decat prepararea lui. Pai numai cand zici **branza greceasca coapta la cuptor cu rosii si ardei**, e deja gata!

L-am descoperit acum muuulti ani, in prima excursie in Halkidiki intr-un satuc, Vourvourou, pe bratul Sithonia, si m-am indragostit iremediabil de el. Si de buiurdi (bugiurdi), si de Vourvourou! Si, desi de ceva ani nu am mai reusit sa ne intoarcem acolo, de fiecare cand visez la vacanta (da, in ultimii ani nu am prea avut), fac repede niste **branza cu legume la cuptor** si parca imi mai alina durerile.

Numai cand bag o bucata de paine crocanta in branza feta topita, parca aud fosnetul copacilor si al valurilor si simt mirosul marii. Asa ca, de atunci, in fiecare vara cand se coc rosii in gradina mamei si cand stiu ca sunt cele mai gustoase, caci au adunat tot soarele in ele, e musai sa fac de cateva ori bouyourdi. E greu sa spui care sunt cantitatile exacte pentru reteta de **branza cu legume la cuptor**. Pentru ca totul se face la ochi si dupa inspiratie, atata timp cat ai cateva felii de rosie zemoasa, o bucata de branza feta, niste ardei de masline, oregano din belsug si un cuptor incins.

Cred ca este cel mai faimos **aperitiv grecesc**. Il gasesti cam la orice taverna, asezat in mijlocul mesei si toata lumea se infinge acoperit cu niste pite. Insa **legumele coapte cu branza** pot fi si un mic dejun minunat, un brunch simplu sau o cina pentru intreaga familie in seara calda de vara. De multe ori nici nu-mi mai trebuie altceva! Pe cat de rapid si de usor se face pe atat este de delicios, tocmai de cum se numeste!

In mod traditional **branza feta la cuptor** se gateste in vase de lut care sunt puse imediat pe masa, pe langa salata greceasca, murate, tzatziki, branza feta la gratar, kolokythakia tiganita, (dovlecei "pane") si neaparat lipii grecesti. Toate simple, majoritatea lacto-ovo-vegetariene, inasa numai cand le insir aici mi se face pofta!

Daca nu ati ajuns inca in Grecia sau daca inca nu ati incercat nicio reteta greceasca, incepeti cu niste **branza greceasca la cuptor**, foarte buna si are o aroma senzationala! Numai mirosul branzei feta care bolboroseste in cuptor si parfumul legumelor caramelizeate sa va faca sa va duca acolo! Parol! Sa va fie de folos!

INGREDIENTE PENTRU BRANZA FETA CU LEGUME LA CUPTOR, BOUYOURDI

250 g de branza feta
o rosie mare
10 rosii cherry sau doua rosii medii
o ceapa rosie medie
un ardei gras
10 masline Kalamata
2 linguri cu ulei de masline
o lingurita cu oregano uscat
piper proaspat macinat
sare

Optional:

un ardei iute
2-3 catei de usturoi

MOD DE PREPARARE BRANZA FETA CU LEGUME LA CUPTOR, BOUYOURDI

1. Cum se pregatesc legumele pentru bouyourdi. Incalzim cuptorul. Taiem ceapa rosie in rondela, ardeiul in fasii, rosiile ch jumatati (sau rosiile normale in cubulete) si taiem rosia mare in felii groase de cam 1 cm. Punem ceapa intr-un castron, dar pa cateva rondela, adaugam maslinele (intregi sau taiate in jumatati), ardeiul si rosiile cherry. Condimentam cu sare, piper mac oregano. Turnam o lingura cu ulei de masline si amestecam bine.

2. Cum se face brazza feta cu legume la cuptor. La baza unui vas mic (din lut, de preferat) punem felii de rosie, deasupra rondela de ceapa, asezam in mijloc branza greceasca, iar pe margini punem amestecul de legume pana la nivelul branzei. Stropim cu ulei de masline si deasupra presaram oregano uscat.

3. Cum si cat se coace branza greceasca la cuptor cu legume. Coacem feta cu legume la 180 de grade pentru 20-30 de minute cand suprafata branzei este usor aurie, iar rosiile si ardeii moi si caramelizate.

4. Servire legume coapte cu branza. Se aseaza vasul in mijlocul mesei, si se serveste calda cu felii de paine sau cu pita (lipii gr inmuiate in sosul cremos.

***Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru
Branza Feta cu Legume la Cuptor - Bouyourdi***

POFTA BUNA!

SFATURI:

1. Folositi ingrediente de calitate, o feta buna, adevarata, greceasca si rosii cat mai coapte.
2. Cand pregatiti legumele pentru bouyourdi, nu puenti multa sare pentru ca, in general, branza feta este sarata.
3. E bine sa pregarati branza feta cu legume la cuptor in portii individuale, pentru ca se sfarma usor cand doriti sa o taiati.
4. Pentru coacerea branzei grecesti cu legume la cuptor este bine sa folositi vase ceramice neglazurate, dar le puteti inlocui si c din ceramica smaltuita, cu vase de sticla termorezistenta sau chiar cu forme de copt metalice.