

Μπριαμ στο φούρνο με χωριάτικο λουκάνικο! Φαγητό πεντανόστιμο και μερακλίδικο που συνδυάζει τη γλύκα και τη φρεσκάδα των λαχανικών με τη νοστιμιά του λουκάνικου.

Απολαύστε το!

## Τι θα χρειαστείτε

3 μέτριες πατάτες κομμένες σε ροδέλες πάχους 1 εκ.

5 μέτρια κολοκυθάκια σε ροδέλες ή λωρίδες

1 μεγάλο κρεμμύδι σε ροδέλες

2-3 χούφτες ή ένα ματσάκι μαϊντανό

150ml χυμός ντομάτας ή ντομάτες στον τρίφτη

1 μεγάλο χωριάτικο λουκάνικο σε ροδέλες

60 ml Ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

# Μπριαμ με λουκάνικο

## Εκτέλεση συνταγής

Βάζουμε τη μισή ποσότητα ελαιόλαδου στο ταψί μας. Στρώνουμε τις πατάτες και στη συνέχεια τα κολοκυθάκια. Ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι.

Βάζουμε διάσπαρτα και τα κομμάτια του λουκάνικου.

Αραδιάζουμε τις ροδέλες κρεμμυδιού και πασπαλίζουμε με τον χοντροκομμένο μαϊντανό.

Προσθέτουμε στη ντομάτα αλάτι και πιπέρι και λίγο νερό. Περιχύνουμε τα υλικά με τη ντομάτα. Περιχύνουμε με το υπόλοιπο ελαιόλαδο.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C στον αέρα για 50 λεπτά περίπου ή μέχρι να δούμε ότι έχουν ψηθεί τα λαχανικά και το λουκάνικο.

# Μπριαμ με λουκάνικο

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Βάζουμε τη μισή ποσότητα ελαιόλαδου στο ταψί μας. Στρώνουμε τις πατάτες και στη συνέχεια τα κολοκυθάκια. Ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι.
- 2 Βάζουμε διάσπαρτα και τα κομμάτια του λουκάνικου.
- 3 Αραδιάζουμε τις ροδέλες κρεμμυδιού και πασπαλίζουμε με τον χοντροκομμένο μαϊντανό.
- 4 Προσθέτουμε στη ντομάτα αλάτι και πιπέρι και λίγο νερό. Περιχύνουμε τα υλικά με τη ντομάτα.
- 5 Περιχύνουμε με το υπόλοιπο ελαιόλαδο.
- 6 Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C στον αέρα για 50 λεπτά περίπου ή μέχρι να δούμε ότι έχουν ψηθεί τα λαχανικά και το λουκάνικο.