

12 Αυγούστου 2023

Κολοκύθι Κόκκινο στο Φούρνο του παπα Γαβριήλ

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Υλικά:

2 κιλά κόκκινο κολοκύθι

2-3 κρεμμύδια ξερά κομμένα σε φέτες

1 φλιτζάνι ελαιόλαδο

Ψιλοκομμένος δυόσμος

Λίγο αλεύρι

Αλάτι

Πιπέρι

Τυρί τριμμένο (προαιρετικά)

Εκτέλεση:

Καθαρίζουμε και κόβουμε το κολοκύθι σε φέτες. Το αλατίζουμε και το βάζουμε σε ταψί σε στρώσεις: κολοκύθι, κρεμμύδι, δυόσμος, πιπέρι και τυρί. Επαναλαμβάνουμε έως ότου τα υλικά τελειώσουν. Από πάνω περιχύνουμε λάδι και αλεύρι. Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο στους 200 βαθμούς, ώσπου να “πει” το νερό που βγάζει το κολοκύθι.

Πηγή: monastiriaka.gr