

Bouyourdi sau Bougiourdi, aperitiv grecesc cu branza



Dragii mei, va invit la o portie de Bouyourdi sau Bougiourdi, un aperitiv grecesc cu branza (il puteti gasi si sub numele de buiurdi) care pe noi ne-a marcat! ☐ In bine, in foarte bine, nu va sperati! Am vorbit despre el in **prima mea postare din vacanta**.

E ataaat de bun, dar cum nu il pot asemana cu nimic altceva (in niciun caz, din bucataria romaneasca), nu pot decat sa va implor sa-l incercati! As putea poate sa-l numesc **gratin de legume cu rosii si branza** :))

Nu va lasati intimidati de branzeturile grecesti care apar pe lista de ingrediente (si pe care le-am carat dupa mine sute de kilometri ☐)...le puteti foarte usor inlocui cu cascaval sau Gouda, in speranta in care aveti de unde sa va aprovizionati cu Feta (desi,

pana la urma, si-o telemea de oaie de-a noastra ar merge in locul branzei Feta ☐)

Sfat: Daca sunteti la dieta, ocoliti aceasta delicioasa postare!!! :)))

Ingrediente:

- 300 g branza Feta
- 150 g branza Kaseri
- 100 g branza Kefalotiri
- o rosie mare, bine coapta
- ulei de masline extravirgin
- ardei verde
- ardei rosu
- sare, piper
- oregano uscat
- fulgi de chilli (optional)

...si pentru ca am ascultat melodia asta incredibila in fiecare zi, in masina...catre sau de la plaja...si pentru ca imi aminteste atat de viu de prima seara in care am mancat bougiourdi, impreuna cu Cipi si Bogdi, va las sa urmariti pasii retetei in compania ei. Asa cum fac si eu acum, cand scriu de zor ☐

Eu sar inceputul si apas direct pe minutul 0:42, pentru ca de acolo incepe partea mea preferata din melodie, hahaa!!! Dar si finalul imi place la nebunie, de la „punctul” 3:25!!!!!!

Parada ingredientelor, mai intai! ☐ Uleiul meu de masline, atat de pretios si de frumos, ca un chihlimbar lichid!!!!



Branza Feta:

Branza Kaseri si branza Kefalotiri:





Nu vreti sa stiti ce am facut pentru a le pastra „intacte” □

Mod de preparare:

Foarte usoara si reteta asta!!! Adica, foarte usor de preparat, pentru ca chiar „usoara” nu prea e! □

Pe scurt, e o mancare ce se compune din branza feta coapta impreuna cu rosii, ulei de masline si oregano. Aceste 4 ingrediente nu pot lipsi! In plus, puteti adauga ardei verde si ardei rosu, mai mult pentru a da culoare preparatului, si fulgi chilli sau sare de mare (eu am cumparat un set de condimente grecesti, asa ca ne-am rasfatat!!!!)



Un mic intro, inainte de a „intra” in reteta: eu am lasat branza intreaga, in felii mari, asa cum era in saramura, si rosiile la fel, dar data viitoare voi da pe razatoare branza iar rosiile le voi toca. Cred ca va fi si mai savuros!

Asadar, se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit); se toarna putin ulei de masline intr-un vas de ceramica (sau iena):



Se aseaza un strat de branza Feta:



Un strat de rosii:

Laura
Sava



Laura Sava

Un strat de branza Kaseri si condimentele grecesti:





Laura Sava

Oregano, chilli, sare de mare:



Un strat de ardei...eu l-am pus doar pe cel verde, pentru ca pe cel rosu l-am pastrat pentru ornat si, in final, am uitat de el ☹



Laura Sava

Ultimul strat, branza kefaloteri:



Se da la copt pentru aproximativ 30 de minute.

Bougiourdi-ul meu copt!!! Rumen si apetisant!



Vaaaai!!!!!!! ☐



Cu paine de casa, taraneasca, e un vis!!!!!!!!!!!!



S-aveti pofta!!!! :))