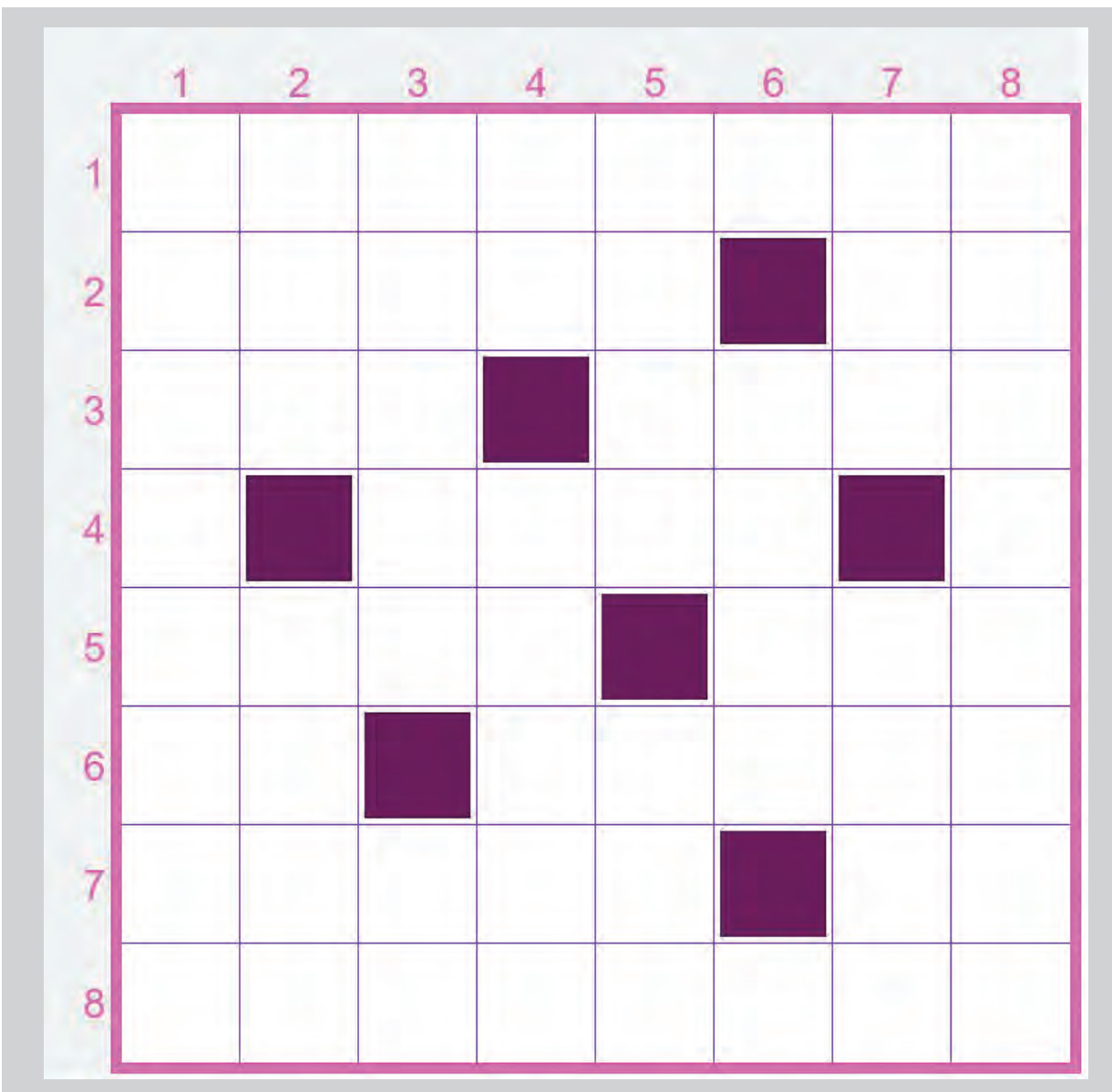


## Σταυρόλεξα



## Οριζόντια

- Μεγάλο και βαθύ πιάτο.
- Θηλαστικό της Ασίας — Αυτά μέσα στο... καλάθι.
- Αρχικά για... σταφιδοπαραγωγούς — Περίοδος του κύκλου της Σελήνης.
- Μαδριλένικη ομάδα.
- Μάρκα γερμανικών αυτοκινήτων — Είδος φόρου (αρχικά).
- Δίφθογγος της Αρχαίας — Αιώνιας (αρχ.).
- Αρχαίων... γλάρος — Ένα άρθρο.
- Εντελώς ασυνήθιστος.

## Κάθετα

- Εργαλείο κτίστη.
- Αμερικανός καλλιτέχνης της κάντρι — Εντίθ...: το «σπουργιτάκι» του γαλλικού τραγουδιού.
- Λεγόταν ο Ντε Μπαλζάκ — Μικρό... ρυάκι.
- Τα έχει το... κύτος — Φιλανθρωπία.
- Ερωτηματικό μόριο — Αρχικά στρατιωτικής σχολής.
- Το πρώτο γράμμα του αλφαβήτου.
- ... Βέγκας: καζινούπολη των Η.Π.Α. — Στολίζεται και με... γαρίφαλο.
- Κάτοικος βαλκανικής πρωτεύουσας.

## Sudoku

## Εύκολο

		1	2		9	7		
	6	8	4		1	2	3	
	9		6	7	8		5	
9			6					5
4			2					8
6		7				9		3
1			9					7
3	2		7	8	6		1	4
	7		5	1	4		9	

## Δύσκολο

		4				8		
	8		6	5				1
			9				6	4
9	8						4	
3		1				6	7	5
6	5						1	
			8				5	3
4		2	1					6
		6				1		

## Η συνταγή της εβδομάδας

## Μεσογειακό κοτόπουλο στη λαδόκολλα

## Συστατικά

- 1.200 γρ. κοτόπουλο
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 σκ. κρεμμύδι
- 3 κολοκυθάκια
- 2 μελιτζάνες
- 1 πιπεριά Φλωρίνης
- 1 σκ. σκόρδο
- αλάτι
- πιπέρι
- 2 κ.σ. πελτέ ντομάτας
- 1 κ.σ. ρίγανη
- 50 γρ. ελιές
- 150 γρ. φέτα

Για το σερβίρισμα  
ελαιόλαδο  
ρίγανη

## Μέθοδος Εκτέλεσης

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C στον αέρα. Τοποθετούμε ένα τηγάνι σε δυνατή φωτιά και βάζουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο. Κόβουμε το κοτόπουλο σε 8 κομμάτια και τα βάζουμε στο καυτό τηγάνι με την πλευρά του δέρματος προς τα κάτω. Βάζουμε αλάτι, πιπέρι, και σοτάρουμε για 2-3 λεπτά μέχρι να πάρουν χρώμα από όλες τις πλευρές. Αφαιρούμε το κοτόπουλο σε ένα μπολ και αφήνουμε στην άκρη. Ιδανικά αφαιρούμε και πετάμε και το λάδι που έχει μείνει στο τηγάνι. Τοποθετούμε το ίδιο τηγάνι στη φωτιά και βάζουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο. Κόβουμε το κρεμμύδι σε μεγάλα κομμά-

τια και τα βάζουμε σε ένα μπολ. Κόβουμε τα κολοκύθια, τις μελιτζάνες και την πιπεριά σε μεγάλα κομμάτια 3 εκ. και τα βάζουμε στο μπολ με το κρεμμύδι. Κόβουμε το σκόρδο και το βάζουμε στο μπολ. Μεταφέρουμε τα λαχανικά στο καυτό τηγάνι, βάζουμε αλάτι, πιπέρι, και σοτάρουμε 3-4 λεπτά να μαλακώσουν και να πάρουν χρώμα. Προσθέτουμε στο τηγάνι με τα λαχανικά τον πελτέ ντομάτας και σοτάρουμε. Σε ένα ταψί με σχάρα απλώνουμε αλουμινόχαρτο και λαδόκολλα. Αδειάζουμε μέσα στη λαδόκολλα όλα τα λαχανικά, προσθέτουμε τη ρίγανη, τοποθετούμε από πάνω το κοτόπουλο, και καλύπτουμε καλά με τη λαδόκολλα και το



αλουμινόχαρτο. Ψήνουμε στον φούρνο για 40-50 λεπτά. Αφαιρούμε το ταψί από τον φούρνο και βάζουμε τη ρύθμιση του φούρνου στο γκριλ στους 220°C. Ξεσκεπάζουμε το ταψί, προσθέτουμε τις ελιές, τη φέτα, και ψήνουμε για 15 λεπτά να πάρει το φαγητό ωραίο χρώμα. Σερβίρουμε με ελαιόλαδο και ρίγανη.