



# Bosnië-Herzegovina

## **Pečena štika**

*Snoek uit de oven*

1 schoongemaakt snoek van ongeveer 1½ kg.  
100 gr. boter  
een paar teentjes knoflook  
1 ei  
1 dl. zure room  
2 tl. paprikapoeder  
peper en zout  
olie

Eerst maken we de knoflookboter. Haal je boter uit de koelkast, laat hem zacht worden en meng het dan met knoflook (naar smaak!) uit de knijper. Dan terug de koelkast in om weer hard te worden.

Verwarm de oven voor op 250°C.

Maak met een scherp mes kleine sneetjes over beide zijden van de vis. Zet daarin de stukjes knoflookboter. Kruid de snoek met peper en zout, smeer hem in met olie en leg hem in een ingevette bakvorm. Zet het in de voorverwarmde oven en verlaag dan meteen de temperatuur tot 180°C.

Dertig minuten, dan zou de vis gaar moeten zijn. Als het zover is meng je het ei met de zure room en giet je het over de snoek. Bestrooi het met het paprikapoeder en zet het nog een paar minuutjes in de oven.