



## Bulgarije

### **Чорбаджийски пилешки дробчета - Chorbadzhiïski pileshti drobcheta**

*Chorbadji kippenlevers*

500 gr. kippenlevers  
2 uien  
2 worteltjes  
4 tenen knoflook  
1 tl. scherp paprika-poeder  
1 dl. witte wijn  
250 gr. champignons  
2 grote vleestomaten (of tomaten uit blik)  
4 - 5 augurken  
bonenkruid  
zout en peper  
1 klein bosje peterselie

Eerst maken we de saus. In een pan fruit je de uien in 2 el. olie tot ze glazig worden. Dan gaan de gehakte tenen knoflook en de in schijfjes gesneden wortelen erbij. Bak het 1 - 2 minuutjes, haal de pan dan van het vuur en roer er het paprika-poeder door. Blus het meteen af met de wijn en zet de pan weer op het vuur. Doe de in plakjes gesneden champignons erbij plus de gehakte tomaten en laat het rustig een half uurtje gaan, tot de champignons hun vocht hebben verloren en de olie zich scheidt van de saus. Niet afdekken, anders wordt de saus te waterig. Kruid de saus naar smaak met bonenkruid, zwarte peper en zout en meng er de in schijfjes gesneden augurken door.

Verhit een paar lepels olie in een koekenpan. Rol de kippenlevertjes door wat bloem en bak ze op hoog vuur snel rondom bruin. Meer dan een minuut of drie mag dat niet duren, anders worden de levertjes taai. Meng ze door de hete champignonsaus en bestrooi het met gehakte bladpeterselie. Zet de Chorbadji kippenlevers meteen op tafel.