



Bulgarije

Yaitsa po panagyuski

Panagyurishte eieren

Voor één portie:

3 eieren
1 kop dikke yoghurt
1 theelepel olie
1 snufje paprikapoeder
zout
2 eetlepels azijn
1 teen knoflook

Zet een liter water op in een steelpannetje en breng het aan de kook. Als het kookt doe je er de azijn bij en een flinke snuf zout. Breek nu de eieren een voor een boven het water. Laat ze 3 tot 5 minuten koken, afhankelijk van hoe vloeibaar je je eieren wilt. Haal ze er met een schuimspaan uit, laat even afdruipten en leg ze op een bord.

Knijp de knoflook uit boven de yoghurt en meng het samen met een heel klein beetje zout. Giet het over de eieren.

Verhit de olie in een klein pannetje en strooi er het paprikapoeder overheen. Goed doorroeren en meteen weer van het vuur af halen, anders verbrand het. Giet de olie over de yoghurt en serveer meteen.