



Bulgarije

Pleni kalmari s kasjkaval

Gevulde inktvis met kaas

800 gr. schoongemaakte pijlinktvis
3 eieren
100 gr. roomkaas
150 gr. geraspte kaas
1 tl. zout
2 el. bloem
olie
verse dille

Blancheer de schoongemaakte inktvisjes 2 minuten in ruim kokend gezouten water. Niet langer, anders worden ze taai.

Meng de geraspte kaas met de roomkaas met de losgeklopte eieren. Vul de inktvisjes met het mengsel, maar prop ze niet te vol, anders scheuren ze tijdens het bakken. Maak ze dicht met een prikkertje.

Verhit een laag olie in een koekenpan. Rol de inktvissen door de bloem en bak ze snel in de hete olie rondom bruin.

Bestrooi ze voor het opdienen met de verse gehakte dille. Zet ze op tafel met een frisse salade.