



Bulgarije

Pleni tsjoesjki s sirene

Gevulde paprika's met kaas

8 middelgrote paprika's, groen of rood
3 eieren
150 gr. sirene (of feta)
peterselie
olie
zout en zwarte peper

Verwarm je oven voor op 225°C. en vet een bakplaat of -blik in met olie.

Was de paprika's, snij ze in de lengte doormidden en haal de zaadlijsten eruit, maar laat ze verder heel. Meng de kaas met de eieren in een kom en roer er de peterselie doorheen. Kruid het met peper en zout, maar van dat laatste niet te veel, want de kaas is al zout. Vul de paprika's met het mengsel. Bak ze in de voorverwarmde oven, zo'n 15-20 minuten tot het mengsel is gebakken en de paprika's zijn geroosterd.

Als je niet wil dat je gasten zelf de velletjes van de paprika's moeten pulken kun je ze eerst roosteren in de hete oven (de paprika's, niet de gasten), dan de velletjes eraf halen, vullen en verder in de oven bakken tot de kaas gesmolten is, misschien nog zo'n 6-8 minuutjes.

Het wordt gegeten als voorgerecht, of als lunchgerecht met wat brood en b.v. een salade.