



## Bulgarije

### **Лучник - Luchnik**

*Hartige taart met prei*

500 gr. bloem  
2½ dl. water  
7 gr. droge gist  
1 tl. suiker  
1 tl. zout

2 uien  
1 prei  
4 cl. olie  
1 el. tomatenpuree  
1 tl. scherp paprikapoeder  
zout  
zwarte peper  
bonenkruid

1 eierdooier  
1 el. olie  
1 el. water

Meng het water met de gist en de suiker en wacht tot het spul gaat borrelen. Meng het dan met de bloem en het zout en kneed er een zacht deeg van. Dek het af met een doek en laat het 1 uur rijzen.

Ondertussen maken we de vulling. Snij de uien en de prei klein. Verwarm wat olie in een pan en laat daarin de groente op een zacht vuur rustigjes gaar worden. Voeg tomatenpuree en paprikapoeder toe en kruid het naar smaak met zout, zwarte peper en bonenkruid.

Verdeel het deeg in 3 stukken, één deel wat groter dan de andere twee. Vet een bakblik van Ø 24 cm. in met olie. Leg daar het grote stuk deeg in, zodat de bodem en de wanden bedekt zijn. Hierop leg je de helft van de vulling. Bedek het met een lap deeg, daarop komt de rest van de vulling, en daarop weer de laatste lap deeg. Vouw de randen in plooiën dicht en prik er met een vork gaatjes in.

Klop de eierdooier los met 1 el. olie en 1 el. water. Daarmee bestrijk je de luchnik.

Bak de luchnik in een op 180°C. voorverwarmde oven tot hij mooi goudbruin is. Dat zal ongeveer 40 minuten gaan duren.