



Bulgarije

Чушки с леща - Chushki s leshta

Paprika's met linzen

6 grote rode puntpaprika's
500 gr. gekookte linzen
3 el. olie
1 tl. tomatenpuree
1 tl. scherp paprikapoeder
1 tl. gedroogde munt
1 tl. bonenkruid
zout en peper
geraspte kaas (Goudse of zoiets)
1 bosje peterselie

Snij de paprika's in de lengte doormidden en verwijder de zaadlijsten.

Meng de linzen met de olie, de gehakte peterselie, tomatenpuree, vegeta en kruiden. Hiermee vul je de paprika's. Leg ze in een met bakpapier beklede bakplaat of -blik.

Verdeel de geraspte kaas over de gevulde paprika's. Zet ze in een op 180°C. voorverwarmde oven en bak het zo'n 15 - 20 minuten, tot het allemaal goed heet is en de kaas gesmolten is

Bestrooi de paprika's voor het serveren nog met wat paprikapoeder en evt. wat peterselie.