



Bulgarije

Pirjan s kartofi

Pirjan met aardappelen

1 kg. aardappelen
½ kopje rijst
3 tomaten
½ bosje peterselie
6 teentjes knoflook
1 el. witte wijnazijn
zout en peper
½ kopje olie
2 kopjes water

Verwarm de oven voor op 180°C.

Schil de aardappelen, snij ze in dunne plakjes en schik ze in een met wat olie ingevette ovenschaal. Daaroverheen verdeel je het halve kopje rijst. Bestrooi het met de gehakte peterselie en kruid het met peper en zout. Snij de tomaten in plakken en leg die er bovenop. Giet daar een half kopje olie en twee kopjes water bij. Het vocht moet de groenten net bedekken. Als het niet genoeg is mag er nog wat water bij.

Zet het in de voorverwarmde oven en bak het in 45 minuten.

Rasp of pers de knoflook en meng het met een lepel azijn. Hiermee besprenkel je de ovenschaal. Zet hem terug in de oven en laat het nog eens vijf minuutjes gaan.