



## Bulgarije

### **Селска пилешка яхния - Sjelka pilesjka jahnija**

*Landelijk stoofpotje van kip*

1 kip (of kippenbouten: 1 p.p.)

4 uien

1 blik tomaten

1 el. zoet paprikapoeder

2 el. gehakte peterselie

zout

2 groene paprika's

1 Spaans pepertje

Verdeel de kip in 8 stukken, of laat de poelier het doen, dat is wel zo makkelijk. Bak de stukken kip in een paar eetlepels olie rondom mooi bruin. Haal ze uit de pan en leg ze even apart. Snipper de uien en bak ze in het achtergebleven vet op een matig vuurtje heel rustig glazig. Bestrooi het dan met het paprikapoeder, blus het af met een kopje water en doe er het blik tomaten bij. Maak de tomaten met een houten lepel stuk tegen de rand van de pan. Zet het vuur wat hoger en wacht tot het kookt. Nu mogen de stukken kip terug in de pan. Kruid het met zout en peterselie. Van de paprika's en het pepertje verwijder je de zaadlijsten. Snij de paprika's in stukken en het pepertje in hele dunne reepjes. Die mogen er ook bij. Leg het deksel schuin op de pan en laat de kip in een goed half uur heel rustigjes gaar pruttelen. Tegen het einde van de kooktijd kun je de saus evt. binden met wat in water opgeloste bloem. Lekker met b.v. rijst en een flinke dot room.