



## Bulgarije

### **Сарма с леща - Sarma s lestsja**

*Sarma met linzen*

100 gr. linzen  
2 uien  
2 worteltjes  
2 - 3 rijpe tomaten  
1 bosje peterselie  
½ tl. bonenkruid  
25 - 30 gekookte wijnbladeren  
2 dl. gezeefde tomaten (a.k.a. "passata di pomodori")  
plantaardige olie  
zout en peper  
paprika-poeder

*en voor het opdienen*

yoghurt, knoflook en dille

Snipper de ui en hak de wortelen heel fijn. Smoor ze samen in een paar el. olie tot de uien glazig worden. Hak de tomaten aan stukken. die gaan erbij, samen met de linzen. Kruid het met bonenkruid, peterselie, zout, peper en paprika-poeder. Laat het allemaal zachtjes gaan tot de linzen opzwellen. Wordt het te droog, doe er dan wat warm water bij.

Leg een lepel van de massa op een wijnblad, sla de randen erover heen en rol het op. Zet of leg de gevulde bladeren stevig tegen elkaar aan in een pan. Doe er de rest van het blik tomaten bij en giet er zoveel warm water bij tot de bladeren voor 3/4 onder staan. Leg er evt. een bord op zodat ze op hun plaats blijven. Kook de vegetarische sarma op een heel zacht vuurtje in een half uurtje verder gaar.

Meng de yoghurt met een flinke snuf dille en een of twee geraspte tenen knoflook. Serveer deze vegetarische sarma met de yoghurt.