



Bulgarije

Topenitsa s petsjeni tsjoesjki

Yoghurtdip met geroosterde paprika

500 gr. geroosterde paprika's
1 kg. stevige (uitgelekte) yoghurt
200 gr. sirene (of feta)
4 eieren
3 - 4 tenen knoflook
olie
zout
cichoreibloemen

Kook de eieren hard. Pel ze en snij ze klein. Snij de paprika's in stukjes. Meng ze met de eieren, de yoghurt en de verbrokkelde feta. Rasp de tenen knoflook erboven fijn. Giet er al roerend in een straaltje de olie bij. Kruid het met zout en bestrooi het met de bloemen van de cichorei.

Eet de topenitsa met een stuk lekker knapperig brood.