



Macedonië

Јајца на вода - Јајтсја на вода

Eieren in water

2 dl. stevige, vette yoghurt
1 teen knoflook
1 el. gehakte verse peterselie
zout
2 of 3 eieren
azijn
olie
1 tl. paprikapoeder
bukovec

Hak de peterselie fijn en rasp de tenen knoflook. Meng het met de yoghurt en een snufje zout in een kom.

Breng een pannetje water aan de kook. Als het kookt doe je er twee eetlepels azijn in plus een ferme snuf zout. Breek telkens een ei voorzichtig in een schaalje en laat het in het kokende water glijden. Vorm er meteen met twee lepels zo goed en zo kwaad als het gaat een samenhangend geheel van. Laat de eieren 3 tot 5 minuten zachtjes koken, afhankelijk van hoe vloeibaar je de dooier graag hebt.

Ondertussen verhit je in een steelpannetje een paar lepels neutraal smakende olie. Haal het pannetje van het vuur en meng er een theelepel paprikapoeder door.

Lepel de yoghurt op een bord. Daarop leg je de twee eieren en daarover giet je de paprika-olie. Besprenkel het met gulle hand met bukovec maar pas op voor je vingers, want voor je het weet eet je ze erbij op.