



## Macedonië

### **Polneti piperki**

#### *Gevulde paprika*

8 niet te grote groene of rode puntpaprika's  
4 kleine uien  
2 hete pepertjes  
1 teentje knoflook  
100 gr. ham  
1 blikje tomatenpuree  
zout en peper  
2 oudbakken boterhammen  
2 eieren  
paneermeel

Van de paprika's snij je een kapje van de bovenkant af. Haal ze leeg en was ze. Kook ze vijf minuten in een pan gezouten water en laat ze daarna goed uitlekken.

De uitjes en de pepertjes hak je fijn. Bak ze samen zachtjes in wat hete olie tot de uien glazig zijn. Ondertussen snij je de knoflook fijn. Die mag nog twee minuutjes meebakken. Doe er dan de tomatenpuree en de in stukjes gesneden ham bij, kruid het met zout en peper en haal het van het vuur.

Het brood week in in wat melk. Knijp het uit en meng het dan met de twee eieren door het uien-hammengsel. Daarmee vul je de paprika's. De bovenkant bestrooi je met wat paneermeel.

Leg de paprika's in een ingevette ovenschaal en bak ze in een op 180°C. voorverwarmde oven. 20 tot 25 minuten. Dat zou voldoende moeten zijn.