



## Macedonië

### **Топчиња од сирење - Топтсјинја од сирење** *Kaasballetjes*

150 gr. sirene (feta)  
150 gr. kashkaval (b.v. Goudse kaas)  
3 eieren  
½ tl. papriapoeder  
300 gr. bloem (of meer)  
paneermeel  
frituurolie

Het recept is kinderlijk eenvoudig: verkruimel de feta met een vork en rasp de gele kaas. Meng het met de eieren, het papriapoeder en de bloem tot een zacht, maar goed samenhangend deeg. Is het te nat, doe er dan rustig nog een paar eetlepels bloem door, net zoveel als nodig is om een deeg te krijgen waar je zonder ongelukken balletjes van kunt draaien. is dus de volgende stap: draai er balletjes van ter grootte van een walnoot, rol ze goed door het paneermeel en bak ze in heet frituurvet goudbruin.