



# Macedonië

## **Kromidarnik**

*Vegetarische ovenschotel*

1½ kg. uien  
olie  
1 kopje (1 dl.) rijst  
2 kopjes (2 dl.) water  
1 blik tomaten  
1 el. zoet paprikapoeder  
2 el. vegeta  
zwarte peper en zout  
2 eieren  
bladpeterselie

Snipper de uien en bak ze in wat olie zachtjes glazig. Als de uien zacht zijn gaat de rijst erbij. Bak het op een heel zacht vuurtje tien minuutjes verder.

Verwarm intussen de oven voor op 250°C.

Snij de tomaten uit het blik met een mes klein. Die gaan in de pan, samen met twee kopjes water plus het paprikapoeder, de vegeta, zout en peper erdoor. Doe het allemaal over in een ovenschaal, of in twee kleintjes\*.

Schuif de kromidarnik in de hete oven. Wanneer het spul begint te borrelen verlaag je de oventemperatuur naar 180°C. Laat het een uurtje bakken. De kromidarnik is klaar wanneer alle vloeistof zo goed als verdampt is.

Tegen het einde van de baktijd breek je er de eieren op. Zorg dat de dooiers heel blijven. Schuif het nog even in de oven tot de eieren gestold zijn.

Bestrooi de kromidarnik met peterselie en zet hem heet op tafel. Lekker met brood en evt. een salade.