



## Macedonië

### **Рѝба на трска - Riba na trska**

*Vis op riet*

2 kg. baars of voorn  
zout  
olie

6 - 7 uien  
1 bos bladpeterselie  
1 el. vegeta  
1 - 2 tl. scherp paprikapoeder (of meer, naar smaak)  
1 el. zout

Splijt of snij het riet in stroken die iets langer zijn dan de vissen en leg het in koud water zodat het straks goed nat is.

Ontschub de vissen en haal ze leeg. Kop, staart en vinnen laten we gewoon zitten. Maak om de 1 à 2 cm. dwars over de vis sneden en wrijf ze royaal in met zout, van binnen en van buiten. Leg ze in de koelkast.

Snij de uien fijn en bak ze in wat olie glazig. Zet het vuur uit en meng er de gehakte peterselie door, plus zout, paprikapoeder en vegeta.

Vul de vissen met het uienmengsel en smeer ze in met olie. Leg ze op een paar stroken riet op de hete grill. Een half uur mogen ze bakken. Smeer ze opnieuw in met olie, leg op de bovenzijde riet, keer de vis en bak ze af.

Zet de vissen op tafel met het riet, en geef er wat schijfjes citroen bij.