



# Montenegro

## Paprike u pavlaci

### *Paprika's in room*

1 kg. paprika's  
1½ l. crème fraîche  
zout

Was de paprikas, snij de zaadlijsten er uit en maak ze van binnen goed schoon. Bestrooi ze van binnen goed met zout, zeker een halve theelepel per paprika. Zet ze rechtop, met de opening naar boven, naast elkaar in de koelkast en laat ze daar een nacht lang staan.

De volgende dag zet je ze op hun kop zodat het tijdens de nacht vrijgekomen vocht kan weglopen.

Klop de crème fraîche samen met 3 el. zout. Vul de paprika's met de room en zet ze stevig tegen elkaar in een grote afsluitbare bak van plastic. Vul de ruimte tussen de paprika's ook met room. Daarop gaat -uiteraard afhankelijk van de vorm van de plastic doos- een tweede laag paprika's. Ook nu weer alle ruimte opvullen met crème fraîche. Bedek de paprika's tenslotte met een laagje room.

Sluit de doos af en zet hem 2 weken lang in de koelkast.