



Roemenië

Bulz

Gevulde knoedels van maïsmeel

500 g maïsmeel

1 l. water

zout

250 g kaas (branza de burduf, of feta)

200 g gerookte worst, of een andere pittige worst, b.v. salami.

Snij de worst in grote stukken en bak ze in wat olie.

Breng het water aan de kook met een beetje zout. Wanneer het kookt giet je er het maïsmeel in en laat het onder regelmatig roeren 15 minuten koken. Blijf roeren tot je een dikke, stevige massa hebt.

Snij de maïsbrood in stukken en maak er grove ballen van ter grootte van een vuist.

Vet een plat bord in met een beetje olie. Druk er een maïsbal op plat tot een cirkel van zo'n 2 cm. dikte. Leg er in het midden wat kaas en een stuk worst op. Vorm er dan een bal van, zodat de kaas en de worst helemaal in de polenta zitten ingekapseld.

Doe zo met de rest van het spul, en zet ze in een braadblik dat je met een beetje olie hebt ingevet. Dan gaan ze de hete oven in, zo'n 15 minuten.

Serveer de bulz warm met zure room of stevige, lekker vette yoghurt.