



Roemenië

Traista ciobanului

Herderstasje

mămăligă (polenta)
pastrami van lamsvlees
dunne plakjes gerookt spek (bacon)
schapenkaas (brânză de burduf*)
zout
zure room
eieren, 1 p.p.

Verwarm de oven voor op 225°C.

Vet een ovenschaal heel lichtjes in met een klein beetje olie. Bedek de bodem en de wanden met de plakjes spek.

Schep er een laagje mămăligă in. Gril de plakken lamspastrami een paar minuten in een grillpannetje en leg ze op de mămăligă.

Strooi er een laagje geraspte of verbrokkelde schapenkaas overheen en bedek het tot slot met een laag mămăligă.

Schuif het in de hete oven en laat het een kwartier bakken. Ondertussen bak je per persoon een spiegelei. Als je niet weet hoe dat moet dan lees je dat hier.

Schep het op borden, leg op iedere portie een spiegelei en schep er een flinke lepel zure room naast.