



## Servië

### **Zapečena boranija**

*Gebakken sperziebonen*

1 flinke ui  
1 wortel  
1 pond sperziebonen  
vegeta  
4 eieren  
1 dl. melk  
harde (Goudse) kaas

Kook de boontjes in gezouten water tot ze gaar, maar nog stevig zijn en giet ze af.

Snipper de ui en snij de wortel in schijfjes. Bak ze samen in wat olie tot de ui glazig wordt. Doe er de boontjes bij en een tl. vegeta. Schep het een keer om en laat de boontjes goed doorwarmen.

Klop de eieren los met de melk en een theelepel vegeta. Doe de helft van de boontjes in een lichtjes ingevette ovenschaal. Daarover rasp je wat kaas. Verdeel daar de andere helft van de boontjes over en giet er de eieren overheen. Rasp er nog wat kaas over, schuif het in een hete oven en bak het tot de eieren gestold zijn en het allemaal een beetje aantrekkelijk gaat kleuren.