

www.ajvar.nl



Slovenië

Pečene paprike

Geroosterde paprika

4 grote rode (punt)paprika's
8 ansjovisfilets
olijfolie
zwarte peper
een klein bosje verse dille
150 gr. feta

Verwarm de oven voor op 200°C.

Snij de paprika's door de helft en verwijder de zaadlijsten. Leg ze op een bakplaat die is bedekt met alufolie. Bestrooi elke paprikahelft met wat peper, en leg er in stukjes gehakte ansjovis op. Besprenkel met olijfolie en zet ze een klein half uurtje in de hete oven.

Verkruimel ondertussen de feta in een kom. Als de paprika's klaar zijn lepel je er de feta in en besprenkel je het met wat dille. Terug in de oven, een paar minuutjes tot de feta is gesmolten.