



Slowakije

Zubáča a šošovice

Snoekbaars met linzen

500 gr. linzen
2 uien
2 - 3 teentjes knoflook
10 gr. zoet paprikapoeder
2 - 3 tomaten
een (grote) groene paprika
1 pond filet van snoekbaars
een citroen, in schijfjes
een klein bosje peterselie
zout en peper

Was de linzen in koud water.

Hak de ui in stukjes en bak ze in een brede (hapjes)pan (alle vis moet er naast elkaar in kunnen) in wat olie tot ze goudbruin zijn. Doe er dan de gehakte knoflook, tomaten, groene paprika en het paprikapoeder bij. Laat een minuutje meebakken. Dan gaan de linzen erbij, met net zoveel water tot ze onder staan. Laat het allemaal zachtjes gaar pruttelen.

Ondertussen spoel je de stukken vis af onder koud water. Dep ze droog en bestrooi ze met zout en peper. Als de linzen bijna gaar zijn, na een goed half uur, leg je ze er naast elkaar bovenop. Daarop leg je de schijfjes citroen en wat gehakte peterselie. Laat het in tien minuutjes zachtjes gaar koken.