



Sirene po shopski: Bulgaarse gebakken feta met ei

Feta gebakken met tomaat, paprika en een ei in een aardewerken potje tot alles borrelt en samensmelt. Een snelle en hartige Bulgaarse klassieker als voorgerecht.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	4	Voorgerecht

Ingrediënten

- 250 gr feta
- 2 tomaten
- 1 rode paprika
- 4 eieren
- 1 theelepel paprikapoeder
- 2 eetlepel olijfolie

1 theelepel gedroogde bonenkruid
peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Snijd de tomaten en de paprika in kleine blokjes.
3. Verdeel de olijfolie over vier kleine ovenschaaltjes of aardewerken potjes.
4. Verdeel de tomaat en paprika over de potjes.
5. Verkruiemel de feta erbovenop.
6. Bestrooi met paprikapoeder, bonenkruid en peper.
7. Zet de potjes ongeveer 12 minuten in de oven tot de kaas begint te smelten.
8. Breek in elk potje een ei en zet nog 8 minuten terug tot het eiwit gestold is maar de dooier zacht.
9. Serveer meteen met vers brood.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)