

SECONDI PIATTI

Piatti vegetariano della regione Bansko

LUOGO: Europa / Bulgaria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500gr di formaggio di capra in salamoia
2-3 pomodori
2-3 peperoni
5 uova
100gr di burro
½ cucchiaino di paprika.

PREPARAZIONE

1 Mettere il formaggio in una teglia imburrata. Ricoprire con i peperoni tagliati finemente, pomodori grattugiati o affettati e burro. Cuocere con un coperchio e stufare per circa 15 minuti.

Sbattere le uova in una tazza d'acqua, versare il composto sopra al piatto, coprire e cuocere fino a che non si formi una crosta gialla. Servire con della paprika.