

Prasopita uit Kozani (preitaart)

Voor zes personen

Nodig: 6 preistengels – 100 ml olijfolie – zout, peper – 1 bosje dille – 2 laurierblaadjes – 50 g grove griesmeel of couscous – 3 eieren – 100 g geraspte kaas – 2-3 el paneermeel – 200 g feta.

Preistengels halveren, goed schoonspoelen en in stukjes snijden. Goed wassen. De olie in een steelpan verhitten en de prei 5 minuten smoren. Zout en peper erbij. De gehakte dille en de laurierblaadjes toevoegen en 10 minuten roerend garen. De laurierblaadjes eruit halen, de griesmeel (of couscous) erbij doen en doorroeren. De eieren in een schotel doorroeren, en daarna bij de prei doen. Alles goed vermengen en dan de geraspte kaas erbij.

Strooi nu het paneermeel in een lage ovenschaal en gelijkmatig over de bodem verdelen. Lepel voor lepel de groentemassa erop scheppen. Kleine fetablokjes erover verdelen. Dan midden in de oven bij 220 graden een half uur bakken. Warm serveren.

