



Kroatië

Pohani incuni

Gefrituurde ansjovis

verse ansjovisjes, zeg maar een kilo of zo
paneermeel
bloem
ei
frituurolie

Eerst maken we de ansjovisjes schoon. Het goede nieuws is dat ze geen schubben hebben, dus daar hebben we alvast geen last van. Trek de kop van het visje af door het voorzichtig rond te draaien. Een groot deel van de ingewanden komt zo mee. Je kunt de kop er ook afknippen. Steek een vinger in het lichaam van de visjes en duw het in de richting van de staart open. Verwijder zo de ingewanden. Nu trek je de ruggengraat er richting staart uit. Spoel de visjes schoon en dep ze droog met keukenpapier.

Nu komt het makkelijke deel: haal de visjes eerst door de bloem, dan door het losgeklopte ei en ten slotte door het paneermeel. Bak ze in de frituur of in een koekenpan met een flinke laag olie goudbruin.