



Macedonië

Пастрмка Охридски Начин - Pastrmka na ohridski način

Forel op de wijze van Ohrid (1)

1 forel van 1½ pond, schoongemaakt

2 el. bloem

zout

½ tl. scherp paprika-poeder

4 el. olie

citroen

Snij de kop en de staart van de forellen af en snij de vis in de breedte in 4 stukken, dwars door de graten heen. Snij dan ieder stuk -behalve kop en staart- langs de ruggengraat doormidden. De graten laat je verder gewoon zitten; die gaan er na het bakken makkelijk vanaf.

Meng de bloem met het zout en het paprika-poeder in een soepbord. Verhit een koekenpan op het vuur. Doe er wat olie in en verlaag de hitte tot matig. Als de olie heet is (een blokje brood moet gaan sissen en bruin worden), dan wentel je de stukken vis door de bloem. Schud de overtollige bloem eraf en leg de stukken vis met de huidzijde naar beneden in de pan. Bak ieder stuk vis in 3 minuten mooi goudbruin aan elke zijde. De vis moet zacht en vlokkerig zijn in het midden. Laat de stukken forel op keukenpapier even uitlekken terwijl je de rest bakt. Als de olie op raakt doe je er wat bij.

Leg de stukken vis weer in haar oorspronkelijke volgorde op een voorverwarmde schaal. Serveer de forel met partjes citroen en wat groenten of een salade.