



## Macedonië

### **Пастрмка Охридски Начин - Pastrmka na ohridski način**

*Forel op de wijze van Ohrid (2)*

1 forel van 1½ pond, schoongemaakt  
olie  
bloem  
2 el. wijnazijn  
100 gr. gemalen walnoten  
1 el. gehakte peterselie  
zout en peper

Snij de vis zoals in het vorige recept in stukken. Kruid ze met zout en wentel ze door de bloem. Verhit een paar el. olie in een pan. Bak ze aan beide zijden in 3 minuten mooi bruin en leg ze tussen twee warme borden even apart.

Verwarm 2 el. olie in een steelpannetje. Daar doe je 2 el. bloem bij. Roer het goed om zodat de olie alle bloem opneemt. Doe er nu het walnotenmeel door. Bak het al roerend tot het gaat kleuren en geuren. Niet te lang: het mag niet donkerbruin worden. Meng 4 dl. water met 2 el. wijnazijn. Dat gaat bij de bloem. Kruid het met een el. gehakte peterselie en royaal zwarte peper. Laat het even flink opkoken zodat je een mooie gladde saus krijgt en giet die over de gebakken stukken forel.

Dien de forel op met wat groenten en (peterselie)aardappelen.