



Roemenië

Oua pane

Gefrituurde eieren

6 hardgekookte eieren
2 rauwe eieren
1 - 2 eetlepels bloem
3 - 4 eetlepels paneermeel
zout
olie voor het frituren

Klop de rauwe eieren los met wat zout en voeg bloem toe tot het een dikke brij is geworden, het moet de consistentie van zure room hebben. Zoiets.

Haal de gekookte eieren door dit mengsel, en vervolgens door het paneermeel. Herhaal dat nog een keer om een dikke korst te krijgen.

Frituur de eieren in de hete olie tot ze mooi bruin zijn. Dat gaat snel: in een minuut kun je al ver komen. Laat ze uitlekken op een stuk keukenpapier.

Dien ze op met bijvoorbeeld groene saus of een mosterdsausje, en een frisse salade.