



Servië

Pastrmka u kiselom mleku

Forel in yoghurt

4 forellen
2 l. yoghurt
6-7 tenen fijn gehakte knoflook
een snuf zout
zwarte peper
verse tijm

Maak de forellen schoon, spoel ze goed onder de koude kraan, dep ze droog en bak ze in een koekenpan in ruim olie.

Meng de karnemelk met de gehakte knoflook en het zout. Leg de forellen naast elkaar in een schaal en overgiet ze met de yoghurt, zodat ieder stukje forel is bedekt. Giet er een eetlepel van de olie waarin de vis is gebakken overheen en kruid het met zwarte peper. Strooi er wat tijm overheen, bedek de schaal met folie en zet het 4-5 uur in de koelkast.

Serveer de koude vis met gekookte aardappelen of kacamak.