



## Slovenië

### **Ocvrti jajčevci**

*Auberginebeignets*

2 aubergines  
250 gr. bloem  
½ dl. olijfolie  
3-4 eiwitten  
olijfolie om te bakken

Was de aubergines, snij ze in dunne schijven en bestrooi ze met zout.

Voor het beslag meng je de halve deciliter olijfolie met een snuf zout met 3 dl. water. Roer er beetje bij beetje de bloem door. Klop de eiwitten in een aparte schaal tot een stevig, wit schuim en meng het voorzichtig door het beslag.

Verhit een laagje olijfolie in een koekenpan. Dompel de aubergineschijven in het beslag en bak ze in de (hete!) olie aan beide zijden goudgeel.