

Indiske majsbrød

Ingredienser

- 3 dl fuldkorns majs mel
- 2 dl havregryn (glutenfrie, hvis du ønsker det)
- 3 æg
- 5 spsk. skyr eller græsk yoghurt
- lidt feta og soltørret tomat (du bestemmer hvor meget)
- 1 tsk. salt
- knap 1 spsk. karry
- 1 tsk. india spice (krydderi) - du kan lave dit eget ved at bruge lige del kanel, kardemomme, karry, tørret koriander, chili og spidskommen.

Sådan gør du

1. Hak soltørret tomat og feta, hvis du ikke ønsker helt så store stykker
2. Ellers skal hele molevitten bare blandes i en skål
3. Tag en ske og kom en klat dej på en bageplade og pres den ud til et fladt brød
4. pensl evt. med lidt olie og drys med nigellafrø og sesam
5. Bag i ca. 20 min ved 200 grader, til brødene er let sprøde og gyldne.