Maisbrød med fetaost fra Kosovo (Pite Kallamojt)

Ingredienser



- ♥ 2 egg
- ♥ 1,5 dl matolje
- ♥ 3 dl naturell yoghurt
- ♥ 1,5 dl rømme
- ♥ 1 ss bakepulver
- ♥ 1 ts salt
- ♥ 3 dl maismel (polenta, se tips)
- ♥ 3 dl hvetemel
- ♥ 200 g fetaost

Fremgangsmåte

Visp egg, olje, yoghurt og rømme lett sammen.

Bland inn bakepulver, salt og maismel. Rør godt og bland inn hvetemel til slutt (ikke rør mer enn nødvendig for å få deigen godt blandet).

Smuldre opp fetaosten og vend forsiktig inn i deigen.

Finn frem en rund, ildfast form (ca 28 cm i diameter). Smør formen lett og hell i deigen.

Stek brødet midt i ovnen ved 200°C i 25-30 minutter, til det er gjennomstekt og gyllent på toppen.

Skjær opp brødet i ruter og server nystekt.

Lysegrønne bananpaprika stekt i rømme er klassisk tilbehør:

Start med å legge 8-10 bananpaprika i en tørr stekepanne. Varm opp til du ser at paprikaene får små svidde partier (det smeller litt i paprikaene når du varmer dem opp slik). Vend litt rundt på paprikaene slik at de får farge på begge sider.

Ta platen av varmen og dra av skall som løsner og som har blitt for svidd.

Tilsett 2 pk rømme (jeg brukte 1 seterrømme og 1 lettrømme) og litt vann. Rør rundt og la paprikaene surre i rømmen til de blir møre, ca 15-20 minutter. Spe på med litt mer vann slik at rømmesausen ikke blir for tykk. Smak til med salt og pepper og server varme.

Tips

♥ Maismel må ikke forveksles med maisenna. Sistnevnte er kun stivelse, mens maismelet er gulaktig i fargen. Det finnes maismel med ulike grader av grovhet. Jeg bruker polenta, som er maismel som er malt middels grovt. Polenta fås kjøpt i de fleste velassorterte, norske matbutikker.

♥ Det går også an å steke dette brødet i mindre form. Jeg testet med en firkantet form 24 x 24 cm, som ga et like godt brød som ble litt høyere. Øk i så fall steketiden med ytterligere 5 minutter.

♥ Lysegrønne, milde paprika (kalles gjerne bananpaprika ("Banana Peppers" på engelsk) pga fasongen) er vanskelig å få tak i her i Norge fant jeg ut. Hvorfor?? Håper norske butikker kan starte med å ta inn dette. Jeg måtte til utenlandsk grønnsaksbutikk på Grønland i Oslo for å få kjøpt disse paprikaene. Jeg hadde ikke smakt slike paprika før, og likte dem veldig godt. Bananpaprika er lysegrønne, avlange og litt krokete og er helt milde på smak (selv om de ligner på chili).

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/maisbrod-med-fetaost-fra-kosovo-pite-kallamojt