

Fry bread opskrift

Af Helle Coretto

1 portion

6 kopper mel

6 tsk. bagepulver

1 spsk. salt

1 spsk. sukker

3-4 kopper mælk

Fremgangsmåde:

Alle ingredienser blandes og æltes sammen til en lidt fugtig/klæbrig dej

Olie opvarmes i en gryde eller en wok - dejen hviler imens.

Dyp hænderne i mel og tag en klump dej, i samme størrelse som hvis du vil lave boller, rul den til en kugle og mas/bank den så flad som muligt. Lav et lille hul i dejen, så brødet ikke buler som en skål i oliegyden.

Læg kun 2 brød i olien ad gangen, ellers taber olien varme. Når brødene er gyldne på begge sider, tages de op og lægges på fedtsugende papir, eller en papkasse. Det går hurtigt, så pas på de ikke bliver forbrændte.

Disse lejr-frybread kan have alverdens former og ingen af dem er forkerte. Brødene kan drysses med sukker og spises med is eller flødeskum og syltetøj. De kan spises med sirup og kanelsukker og de kan også bruges som madbrød til supper og gryderetter. De kan også spises uden noget til.

Typisk Indian taco laves med en kødsovs med mange slags bønner eller en hot chili con carne. Man tager et brød, lægger kød/bønnesovs ovenpå og fylder op med salat, tomater i skiver og agurk samt reven ost og til sidst en creme fraiche dressing. De spises til alle tider og gerne til powwows.

Velbekomme!