



## Sådan steger du gurasa

Gurasa er et fladbrød. Det ligner en tortilla. Men det er lavet med hvedemel og ikke med majs mel som en tortilla. I Sydsudan spiser man dem sammen med en god sovs eller med kogte/stegte grøntsager og kød.

I Sydsudan steger man tit gurasa på en pande over et bål eller et kulbækken.



### Det skal du bruge:

- 500 g mel
- 1 tsk. bagepulver
- 5 dl vand
- 2 tsk. salt
- Sesamolje eller en anden slags olie til at stege med.

### Sådan gør du:

1. Bland mel, bagepulver og salt sammen i en skål.
2. Hæld vand i lidt af gangen og pisk dejen. Den skal ligne en tyk pandekagedej.
3. Fladbrødene skal steges på en stegepande – samme størrelse som en pandekagepande.
4. Varm panden op og hæld olie på, så det dækker hele panden.
5. Hæld dej på midten og bred det ud med en grydeske eller lignende. Det skal være lidt tykkere end en pandekage.
6. Fladbrødet skal steges i 4-5 minutter, så overfladen bliver tør og sprød. Du kan lægge et låg over, mens den steger.
7. Læg fladbrødet på en tallerken og dæk det med et viskestykke, så det holder sig varmt.