



# Montenegro

## **Kovrljan**

### *Maïsbrood met kaas*

300 gr. maïsmeel  
1 zakje bakpoeder  
1 snuf zout  
80 gr. reuzel of boter  
90 gr. kajmak (of een jonge roomkaas)  
3 eieren  
150 gr. feta  
3 dl. water  
Verwarm de oven voor op 200°C.

Meng het maïsmeel met het bakpoeder en een snuf zout. Smelt de reuzel op een zacht vuurtje. Klop de eieren, doe er een derde van de kajmak door, 1 el. van het gesmolten vet en de verkrumelde kaas. Meng dit samen met het water onder de bloem.

Stort het in een ingevette bakvorm van ongeveer Ø 26 cm. en zet het in de voorverwarmde oven, 35-40 minuten.

Vijf minuutjes voor het einde van de baktijd haal je het er uit, snij je het in blokjes. Meng de rest van de gesmolten reuzel met de overgebleven kajmak. Dat giet je erover heen. Zet het maïsbrood terug in de oven en bak het verder af.