

Slani rolat bez glutena



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašike bezglutenskog brašna
- 150 gobarenog spanaca
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 kašičica soli
- 1/2 kašičica šecera

Fil:

- 200 g feta sira
- 1/2 čaše kisele pavlake

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca dobro i cvrsto umutiti sa vrlo malo soli. U posebnoj posudi umutiti žumanca sa pola kašičice šecera i ostatkom soli, takođe dobro, da zapene i dobiju svetliju boju. U njih staviti 4 kašike bezglutenskog brašna, koje vi koristite i prašak za pecivo i mešajte rukno, bez miksera. Ako volite, možete dodati i pola kašike kukuruznog brašna, ali ne mnogo da kora ne bi bila suva. U ovu masu sada dodajte obaren, očen i ispasiran spanac i nastavite da mešate kašikom. Kada ste dobro sjedinili žumance, brašno i spanac lagano dodajte kašiku po kašiku umucena belaca. Ovu masu treba lagano mešati da belanca ne padnu, zato strpljenja. Izlijte koru u pleh obložen papirom za pečenje, nanesite i malo brašna da se ne lepi, i stavite u

cernu zagrejanu na 200C. im kora pocne da rumeni smanjite temperaturu na 180C. Pecite 15-20 minuta, u zavisnosti od vase cerne. Ne zaboravite da se brašno bez glutena krace pece u rerni od uobicajenog brašna.

U meuvremenu, dok se kora pece, napravite fil koji je vrlo jednostavan. Umutite feta sir sa pavlakom, zacinite po želji. Takoe možete ubaciti seckanu šunku, šampinjone, masline,... Fil vratite u frižider na hladno i sacekajte da se kora ohladi.

Pecenu koru odmah nakon pecenja prevrnite na cistu kuhunjsku krp, foliju ili slicno. Uklonite papir za pecenje i urolajte zajedno sa krpom, koju ste ranije pripremili. Držite tako minut-dva da rolat dobije formu i pazite da ne popuca (ako vam se i desi nije problem). Odvijte lagano rolat, nanosite fil, ponovo urolajte i ostavite da se ohladi. Po želji, na kraju, nastrožite sir po rolatu kao dekoraciju. Uživajte!!! Prijatno!!!!!!

Savet

Svi proizvodi koje sam navela, a posebno brašno, treba da su bez glutena. Koristite one isprobane mlene proizvode i zaine za koje znate da ne sadrže gluten.