

Bezglutenksi palenta kolač sa pomorandžom i čips štanglice

Palenta kolač sa sirupom od pomorandže i krem frešom

270 ml mediteran ulja
200 g sirupa od agave
4 jaja
150 g palente
65 ml soka od pomorandže
260 g mlevenih badema

Sirup

150 ml soka od pomorandže
150 g sirupa od agave

Krem freš

100 ml slatke pavlake
100 g grčkog jogurta

Za serviranje

1 pomorandža, filetirana
jestivo cveće, po želji

Način pripreme

Testo: U posudi spojiti ulje i med, mešati mikserom oko 15 sekundi dok se ne povežu. Dodati jaja i nastaviti sa mešanjem mikserom još oko 2 minuta. Zatim dodati palentu, mlevene bademe i sok od pomorandže. Kada se svi sastojci povežu, izliti smesu u okrugli pleh premazan uljem i obložen papirom za pečenje. Peći u prethodno zagrejanj rerni na 160 °C oko 45 minuta, dok kolač ne bude pečen. Ostaviti da se hladi 10 minuta pre sečenja.

Sirup: Pomešati sok od pomorandže sa sirupom od agave u šerpici. Kuvati dok se ne postigne željena gustina. Ostaviti da se prohladi.

Krem freš: Mutiti slatku pavlaku mikserom dok ne postane čvrsta i penasta. Spojiti je pažljivo sa grčkim jogurtom uz pomoć špatule. Čuvati u frižideru do serviranja.

Serviranje: Filetirati pomorandžu. Na tanjir staviti parče kolača, pored dodati kašiku krem freša.
Preko kolača staviti filete pomorandže i preliti sirupom. Dekorirati jestivim cvećem (po želji).



Palenta čips štanglice sa pestom od bosiljka

Palenta čips štanglice

400 ml vode
100 g palente
30 g parmezana
 $\frac{1}{4}$ kašičice kuhinjske soli
1 l ulja

Pesto od bosiljka

15 g svežeg bosiljka
25 g pinjola
 $\frac{1}{2}$ čena belog luka
25 g rendanog parmezana
2 g kuhinjske soli
1 kašika belog aćeta balzamika
50 ml mediteran ulja

Način pripreme

Palenta čips štanglice: U šerpu sipati hladnu vodu, posoliti i dovesti do tačke ključanja. Dodati palentu i konstantno mešati dok se ne skuva. Skloniti s ringle, dodati parmezan i mešati dok se ne otopi. Izliti smesu u podmazanu posudu, poravnati i prekriti papirom za pečenje da se ne uhvati korica. Ostaviti da se ohladi ili staviti u zamrzivač na nekoliko minuta. Iseći ohlađenu palentu na deblje štanglice i pržiti u vreloom ulju dok ne porumene i postanu hrskave.

Pesto od bosiljka: Sve suve sastojke staviti u avan i gnječiti uz konstantno dodavanje ulja do željene gustine.

Serviranje: Servirati štanglice na tanjir. Preliti pestom i dekorisati jestivim cvećem (po želji).

