

## Priprema nudli (rezanaca, knedli) od glutena i bez glutena



satojci:  
250g hlebnog brašna,  
150ml vode  
malo soli  
malo ulja

### Priprema testa od glutena

1. rastvorite so u vodi, dodajte brašno i umesite testo:



2. umotajte u plasticnu foliju i ostavite da odstoji oko 30 min.



3. stavite testo u cediljku. Položite cediljku u veci sud ispunjen vodom. Ispirajte testo u vodi. Kada voda od ispiranja postane bela zamenite je svežom vodom i nastavite sa ispiranjem. Ponavljajte postupak 3 do 4 puta ili sve dok voda u kojoj se testo ispira ne postane bistra. Ono što je ostalo u cediljki je gluten. (naravno, ne 100%)



napomena: prvo ispiranje neka bude najduže i najtemeljnije. Ne prosipajte vodu od prvog ispiranja, vec je sacuvajte. Smesa se moze koristiti za beyglutenske palacinke ili rezanca i sl.

4. Isprani gluten (testo od glutena) stavite u najlonsku kesu a potom u frižider. Kada sitni mehurici u testu od glutena nestanu to znaci da je gluten spreman za za pripremu.



Formirajte sitna rezanca ili kružice i pržite ih na ulju dok ne postanu zlatno žuti. Takodje se mogu i pohovati ili kuvati. Ako se odlucite da ih kuvate voda mora da prostruji, izbegavajte kljucanje tj. dodajte malo hladne vode ako dodje do jakog kljucanja vode. Kada rezanci ili knedle isplivaju na površinu to znaci da su spremne za vadenje i serviranje. Prženi ili kuvani rezanci se mogu služiti uz bareno povrce ili sojin sos ili po želji kao prilog roštilju i sl.

## Pripremanje bezglutenskih rezanaca.

1. Procedite vodu od ispiranja kroz fini filter. Ostavite vodu u posudi da odleži minimum 4 sata u frižideru kako bi se na dnu nataložio skrobni talog.

2. Pažljivo izvadite posudu iz frižidera i lagano odstranite bistru vodu sve do taloga. Nemojte da odstranite svu vodu iz posude. Oko 120ml neka ostane u posudi. Promešajte talog sa ostatkom vode kašikom. Od dobijene smese se formiraju bezglutenske knedle.



1. Nanesite tanak film ulja na tepsiju. Od nastale smese formirajte tanku koru na dnu tepsije. Tepsiju smestite u sud ispunjen vodom. Na pari držite zagrejanu tepsiju oko 15 minuta sve dok se kora ne odvoji od dna i ne postane providna.



2. Sklonite tepsiju sa vrele vode i položite je u veci sud sa hladnom vodom sve dok se ne ohladi. Nakon hladjenja pazljivo odvojte koru i premažite uljem sa obe strane. Isecite je na tanke trake. Dobijena rezanca mešajte sa vašim omiljenim sosovima ili služite kao prilog. Pustite mašti na volju.



3. Smesa se takodje može koristiti za pravljenje bezglutenskih palacinki. Takodje osušeni talog se može koristiti za formiranje (pomešan sa vodom ili mlekom) poluprovodnih kora ili kristalnog pudinga.

