

Ingredienser

- 2 dl vand
- 3 æg
- 1 tsk oregano
- 1 tsk garam masala
- 1 tsk salt og lidt peber
- 1 tsk bagepulver (evt. uden gluten)
- 4 spsk hytteost
- en stor håndfuld frisk spinat
- 1 stor håndfuld broccoli
- 2 spsk husk loppefrøskaller
- 2,5 dl fuldkorns majsmeal
- 1 dl glutenfri havremel
- kyllingepølser

Sådan gør du

1. Hak spinat og broccoli ganske fint (jeg brugte blot rå broccoli) og kom i en skål sammen med resterende ingredienser. Dejen skal være godt klistret.
2. Nu kommer man på opgave, dejen skal hænge fast på pølsen, hvilket ikke er helt nemt når den er så klistret. Det hjælper dog at have rene hænder hver gang man påbegynder et nyt pølsehorn. Klister evt. Lidt dej på den ene siden og læg pølsehornet på en bageplade på denne side. Dæk den nu med dej på de resterende sider.
3. Drys evt. lidt majsgrøn over pølsehornene og bag dem ved 175 grader i ca. 20 min