**Autor**Martina Mudri

ShareTweetSaveEmail
1

Pozdrav,

Filete oslića skuhamo 15 minuta u kipućoj vodi, zatim izvadimo, nakidamo, posolimo, popaprimo, dodamo krem sir, veliku jušnu žlicu Zvijezda majoneze, nasjeckane kisele krastavce, krupno narezane kapare, sitno nasjeckan režanj češnjaka, iscjedimo pola limete, zalijemo maslinovim uljem i sve skupa usitnimo sa blenderom. Namaz ostavimo da se ohladi, ukrasimo sitno narezanim sviježim čili papričicama i mladim lukom, pa krenemo u pripremu domaćeg kukuruznog kruha.



2

Pomiješamo glatko i kukuruzno brašno, dodamo šećer, sol, suhi kvasac, maslinovo ulje i umijesimo tijesto s toplom vodom i mlijekom. Tijesto ostavimo 45 minuta da se udvostruči, premijesimo ga i stavimo u kalup na toplo da se ponovno digne. Kada se udvostruči, stavimo peći u zagrijanu pećnicu pola sata na 200 stupnjeva.



200 g fileta oslića
3 kom. slanih inćuna
5 g kapara
200 g krem sira
1 jušna žlica Zvijezda majoneze
3 kom. Zvijezda kiselih krastavaca
1 kom. češanj češnjaka
5 kom. čili papričice
1 kom. limete
3 g krupne morske soli
1 g svježe mljevenog papra
250 g glatkog brašno
150 g kukurznog brašna
150 ml mlijeka
100 ml vode
50 ml maslinovog ulja
1 kom. suhog kvasca

1 čajna žličica soli
1 čajna žličica šećera



NAMIRNICE

200 g fileta oslića
3 kom. slanih inćuna
5 g kapara
200 g krem sira
1 jušna žlica Zvijezda majoneze
3 kom. Zvijezda kiselih krastavaca
1 kom. češanj češnjaka
5 kom. čili papričice
1 kom. limete
3 g krupne morske soli
1 g svježe mljevenog papra
250 g glatkog brašno
150 g kukurznog brašna
150 ml mlijeka
100 ml vode
50 ml maslinovog ulja
1 kom. suhog kvasca
1 čajna žličica soli
1 čajna žličica šećera

Način pripreme

1

Pozdrav,

Filete oslića skuhamo 15 minuta u kipućoj vodi, zatim izvadimo, nakidamo, posolimo, popaprimo, dodamo krem sir, veliku jušnu žlicu Zvijezda majoneze, nasjeckane kisele krastavce, krupno narezane kapare, sitno nasjeckan režanj češnjaka, iscjedimo pola limete, zalijemo maslinovim uljem i sve skupa usitnimo sa blenderom. Namaz ostavimo da se ohladi, ukrasimo sitno narezanim sviježim čili papričicama i mladim lukom, pa krenemo u pripremu domaćeg kukuruznog kruha.



2

Pomiješamo glatko i kukuruzno brašno, dodamo šećer, sol, suhi kvasac, maslinovo ulje i umijesimo tijesto s toplom vodom i mlijekom. Tijesto ostavimo 45 minuta da se udvostruči, premijesimo ga i stavimo u kalup na toplo da se ponovno digne. Kada se udvostruči, stavimo peći u zagrijanu pećnicu pola sata na 200 stupnjeva.



Lijepa priča još ljepšeg okusa
NAMIRNICENačin pripreme