

AutorJelena Babić
ShareTweetSaveEmail
1

Što se zbilo na planetu Manjozi? Da je piletina najbolji mesni prijatelj majoneze to je već nadaleko poznato. Ovo jelo je još posebnije upravo zato jer predstavlja jednu prijateljsku

pomirbu Francuza i Hrvata nakon nikad prežaljenog svjetskog prvenstva. Spoj francuskog bageta s hrvatskom Zvijezdom majonezom na planetu Manjozi osvaja zlato.

2

Prvo započinjemo s pripremom domaćeg kruha. U zdjelu dodajte brašno, sol, šećer, svježi kvasac, ulje, mlijeko i vodu. Zamijesiti u tijesto i ostaviti 45 minuta da odstoji. Zatim ga podijeliti na dva jednaka dijela i na pobrašnjenoj površini formirati oblik sličan francuskom kruhu baguette. Po želji premazati jajetom i zasjeći nožem linije po kruhu. Staviti peći u pećinicu na 180 stupnjeva, 20 minuta.

3

Sljedeći korak je klasična priprema pohane piletine. Začinjenu piletinu uvaljati u brašno, zatim u jaja i naposljetku u mrvice. Pohati u vrućem ulju.

4

Kruh izdubiti kako bi u njega mogli staviti piletinu koju smo prethodno zamotali u sir. Tako napunjeni kruh izrezati na manje komade (otprilike 3,4 dijela).

5

Na pleh staviti foliju i poredati odsječene komade te ih premazati smjesom od margarina, peršina, parmezana i češnjaka. Zamotati u foliju. Staviti u pećnicu na 175 stupnjeva, 20 minuta.

6

Kako je riječ o planetu Manjozi, nijedno jelo nije dovoljno ukusno ako se ne jede uz Zvijezda majonezu. Majonezu zamiješati s kiselim vrhnjem i sitno naribanim kiselim krastavcima, začiniti te nadopuniti u kruh.
U slast!

500 g Brašna
20 g Soli
10 g Šećera
100 ml Mlijeka
50 ml Ulja
20 g Svježeg kvasca

100 ml Vode
250 g Piletine
2 kom. Jaja
100 g Krušnih mrvica
100 g Brašna
10 kom. Sira u listićima
5 g Margarina
5 g Peršina
2 kom. Režnja češnjaka
10 g Parmezana
50 g Zvijezda majoneze
25 g Kiselog vrhnja
10 g Kiselih krastavaca



NAMIRNICE

500 g Brašna
20 g Soli
10 g Šećera
100 ml Mlijeka
50 ml Ulja
20 g Svježeg kvasca
100 ml Vode
250 g Piletine
2 kom. Jaja
100 g Krušnih mrvica
100 g Brašna
10 kom. Sira u listićima
5 g Margarina
5 g Peršina
2 kom. Režnja češnjaka

10 g Parmezana
50 g Zvijezda majoneze
25 g Kiselog vrhnja
10 g Kiselih krastavaca

Način pripreme

1

Što se zbilo na planetu Manjozi? Da je piletina najbolji mesni prijatelj majoneze to je već nadaleko poznato. Ovo jelo je još posebnije upravo zato jer predstavlja jednu prijateljsku pomirbu Francuza i Hrvata nakon nikad prežaljenog svjetskog prvenstva. Spoj francuskog bageta s hrvatskom Zvijezdom majonezom na planetu Manjozi osvaja zlato.

2

Prvo započinjemo s pripremom domaćeg kruha. U zdjelu dodajte brašno, sol, šećer, svježi kvasac, ulje, mlijeko i vodu. Zamijesiti u tijesto i ostaviti 45 minuta da odstoji. Zatim ga podijeliti na dva jednaka dijela i na pobrašnjenoj površini formirati oblik sličan francuskom kruhu baguette. Po želji premazati jajetom i zasjeći nožem linije po kruhu. Staviti peći u pećinicu na 180 stupnjeva, 20 minuta.

3

Sljedeći korak je klasična priprema pohane piletine. Začinjenu piletinu uvaljati u brašno, zatim u jaja i naposljetku u mrvice. Pohati u vrućem ulju.

4

Kruh izdubiti kako bi u njega mogli staviti piletinu koju smo prethodno zamotali u sir. Tako napunjeni kruh izrezati na manje komade (otprilike 3,4 dijela).

5

Na pleh staviti foliju i poredati odsječene komade te ih premazati smjesom od margarina, peršina, parmezana i češnjaka. Zamotati u foliju. Staviti u pećnicu na 175 stupnjeva, 20 minuta.

6

Kako je riječ o planetu Manjozi, nijedno jelo nije dovoljno ukusno ako se ne jede uz Zvijezda majonezu. Majonezu zamiješati s kiselim vrhnjem i sitno naribanim kiselim krastavcima, začiniti te nadopuniti u kruh.
U slast!

Planet MANJOZA
NAMIRNICENačin pripreme