**Autor**Tina Rakić

ShareTweetSaveEmail
1

1. U posudu s mlakom vodom stavite suhi kvasac te ga dobro promiješajte kako bi se otopio. Posudu pokrijte i pustite da kvasac malo odstoji.
2. Kad se kvasac digne, stavite ga u glatko i kukuruzovo brašno te dodajte mlijeko u kojem ste prvotno rastopili maslac, te sve sjedinite.
3. Dobiveno tijesto pobrašnite i prekrite krpom na 15 minuta kako bi se tijesto diglo.
4. Kad se tijesto digne, razdvojite ga na tri jednaka djela te ispletite pletenicu.
5. Pletenicu premažite razmućenim jajem te pospite sa sezamom.
6. Tako oblikovanu pletenicu stavite u tepsiju na masni papir i pecite na 180 C nekih 20 minuta.
7. Kad pletenica lijepo porumeni izvadite je iz tepsije i sačekajte da se ohladi.
8. Dok čekamo da se pletenica ispeće, na grill tavi ispržimo pileći file.
9. Kad pileći file bude gotov izrežite ga na kockice ili trakice.
10. Pletenicu razdijelimo na dva dijela stavimo nekoliko listova zelene salate, kockice pilećeg filea, Zvijezda krastavce te sve upotpunimo sa neizostavnom Zvijezda majonezom. Dobar tek!!!

Posebnost ovoga jela proizlazi iz njegova bogatog mirisa. Miris koji me asocirao na moje djetinjstvo i vratio u bezbrižne dane. Neka sjećanja ni sa vremenom ne blijede. Stara krušna peć već odavno zamijenjena nekom modernijom i ljepšom, ali mašta i sjećanja čuda čine. Ovakva pletenica spremala se samo u posebne svrhe i kad bi to djeca zaslužila. Danas, na svakom kantunu pekara, a pletenice spravljene na mali milijun načina. Pletenica, kao što je ova moja vraća tamo daleko, tamo gdje mašta i sjećanja čine čuda. Ah, to djetinjstvo ne bih te mijenjala ni za što.

200 g glatkog brašna
50 g kukuruzovog brašna
malo suhog kvasca
2 šalica mlijeka
50 g maslaca
1 jaje
50 g sezama

200 g pilećeg filea
3 Zvijezda kisela krastavca
prstohvat soli
malo papra
4 manja lista zelene salate
50 g Zvijezda majoneze




## NAMIRNICE

200 g glatkog brašna
50 g kukuruzovog brašna
malo suhog kvasca
2 šalica mlijeka
50 g maslaca
1 jaje
50 g sezama
200 g pilećeg filea
3 Zvijezda kisela krastavca
prstohvat soli
malo papra
4 manja lista zelene salate
50 g Zvijezda majoneze

## Način pripreme

1

1. U posudu s mlakom vodom stavite suhi kvasac te ga dobro promiješajte kako bi se otopio. Posudu pokrijte i pustite da kvasac malo odstoji.
2. Kad se kvasac digne, stavite ga u glatko i kukuruzovo brašno te dodajte mlijeko u kojem ste prvotno rastopili maslac, te sve sjedinite.

3. Dobiveno tijesto pobrašnite i prekrite krpom na 15 minuta kako bi se tijesto diglo.
4. Kad se tijesto digne, razdvojite ga na tri jednaka djela te ispletite pletenicu.
5. Pletenicu premažite razmućenim jajem te pospite sa sezamom.
6. Tako oblikovanu pletenicu stavite u tepsiju na masni papir i pecite na 180 C nekih 20 minuta.
7. Kad pletenica lijepo porumeni izvadite je iz tepsije i sačekajte da se ohladi.
8. Dok čekamo da se pletenica ispeće, na grill tavi ispržimo pileći file.
9. Kad pileći file bude gotov izrežite ga na kockice ili trakice.
10. Pletenicu razdijelimo na dva dijela stavimo nekoliko listova zelene salate, kockice pilećeg filea, Zvijezda krastavce te sve upotpunimo sa neizostavnom Zvijezda majonezom. Dobar tek!!!

Posebnost ovoga jela proizlazi iz njegova bogatog mirisa. Miris koji me asocirao na moje djetinjstvo i vratio u bezbrižne dane. Neka sjećanja ni sa vremenom ne blijede. Stara krušna peć već odavno zamijenjena nekom modernijom i ljepšom, ali mašta i sjećanja čuda čine. Ovakva pletenica spremala se samo u posebne svrhe i kad bi to djeca zaslužila. Danas, na svakom kantunu pekara, a pletenice spravljene na mali milijun načina. Pletenica, kao što je ova moja vraća tamo daleko, tamo gdje mašta i sjećanja čine čuda. Ah, to djetinjstvo ne bih te mijenjala ni za što.

Vrati film u prošle dane
NAMIRNICENačin pripreme