



**Autor** [Martina Mudri](#)

Share Tweet Save [Email](#)

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, ukasimo sitno narezanim svježim 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



200 g fileta oslića  
3 kom. slanih incuna  
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 brašna  
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. slanah incuna
- 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, ukasimo sitno narezanim svježim 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



Lijepa priča još ljepšeg okusa  
[NAMIRNICENačin pripreme](#)