

Božićna esnica



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **75 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **500 ml** mleka
- **150 ml** jogurta
- **100 ml** ulja
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1 jaje** za premazivanje

Priprema

U 250 ml mleka, dodati kašičicu šećera i suvi kvasac. Sve to pomešati i ostaviti da nadoe. U posudu dodati brašno, so i prašak za pecivo. Sve to dobro promešati. Napraviti udubljenje u posudi, sipati 100 ml ulja, 150 ml jogurta, nadošli kvasac i ostatak mleka. Sve to dobro zamesiti. U zamesan hleb staviti novčić. U podmazanu tepsiju staviti testo (otkinuti delić testa pre toga i napraviti pletenicu). Premazati testo sa jednim umućenim jajetom, pa zatim staviti pletenicu. Ostaviti hleb da nadoe, jedno 20 minuta. Zatim staviti u zagrejanu rernu i peći na 180 C jedno sat vremena. Proveriti cackalicom da li je gotov hleb. Zaviti cesticu u čistu krpu i ostaviti je da se povraća.

Savet

Cela kuca mi mirise na svež hleb i podsea me na detinjstvo :) Mir Boziji Hristos se Rodi!!!