

Božićna cesnica



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- malo više od 1 kg brašno
- 1 kocka kvasac
- 3 kašice soli
- 3 kašice šećera
- 2 jajeta
- 250 ml mlakog mleka
- 250 ml mlake voda
- 200 ml ulje
- dinarcic
- žumance

Priprema

U malo mlakog mleka izdrobiti kvasac, dodati šećer, mešati i ostaviti da uskisne. Posle toga dodavati sve sastojke lepo mešajući dok se ne formira lopta. Ostaviti u toplom da udvostruci veličinu. (Dinarcic sam pre nego što sam stavila potopila u malo hladne vode u šerpicu i dodala sode bikarbone i kuvala oko 4 minuta. Nakon toga ga lepo oprati.)

Kada je testo udvostručeno, premešati ga i podeliti na veći i manji deo. Veliku okruglu šerpu podmazato uljem i staviti veći deo u nju. Od manjeg praviti pletenice i 4 slova S ili ukrasiti po obliku.

Ostaviti tako cesnicu još oko pola sata na toplom, premazati je žumancetom i onda je peći na 180 stepeni oko 35-45 minuta. Proveriti cackalicom kada je gotova.

Savet

Ovo je moja prva Božina esnica i veoma sam zadovoljna kako je ispala. Želim svima srean Boži, sve najlepse.
Mir Božiji, Hristos se rodi! :-*