

esnica (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg**brašna
- **50 g**kvasca
- **malosoli**
- **malo**šecera
- **500 ml**mleka
- 2jajeta
- novcic

Priprema

Rastopite kvasac u malo mlakog mleka i dodajte malo šecera. Jedno jaje umutite i dodajte kvascu. Postepeno dodajte brašno, so i preostalo mleko. Mesite dok ne dobijete glatko testo. Kad je testo dovoljno cvrsto pocnite da ga mesite. Što upornije budete mesili testo, cesnica ce biti vazdušastija i lepše ce narasti. Umešeno testo pokrijte kuhinjskom servijetom i ostavite da naraste. im primetite da je pocelo da narasta izrucite ga na kuhinjsku dasku i blago premesite.

Testo za cesnicu ne treba da naraste potpuno, vec delimicno, kao testo za pogacu. esnica se oblikuje kao pogaca, a unutra utisne novcic, tako da se spolja ne vidi.

Spustite cesnicu u podmazan pleh. Gornju povrinu išarajte, po želji. Pecite najpre na jacoj temperaturi od 250C dok lepo porumeni (oko 20 minuta), a zatim smanjiti na 150C i peci jos oko 60 minuta. Još toplu je iznesite na trpezu.

Savet