

## *esnica*



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **80** min

## **Sastojci**

### **Testo:**

- **250 ml** mleka
- **250 ml** vode
- **50 g** margarina
- **1 supena kašika** suvog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **1/2 šoljice** ulja
- **1** jaje za premazivanje
- **po želji** susam i lan

## **Priprema**

Od navedenih sastojaka zamesiti testo i ostaviti da nadodje. Od nadošlog testa odvojiti manji deo i isplesti pletenicu velicine tepsije i unutrašnje stranice obmotati njome. Odvojiti još jedan manji deo testa i ostaviti sa strane. Od preostalog testa napraviti loptu i staviti u sredini pletenice. Od ostalog testa isplesti dve pletenice i staviti ih odozgo u obliku krsta i možete ukasiti po želji. Premazati jajetom i posuti susamom i lanom. Kad testo naraste, ispeci.

## **Savet**

Jako ukusna! :D