

esnica



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **3** jaja
- **200 ml** mleka
- **180 ml** kiselog mleka
- **1 kašika** meda
- **2 kašice** soli
- **2 kašice** šećera
- **1 kockica** kvasca
- **50 ml** ulja

...i još:

- **1** metalni novčić
- **125 g** rastopljenog putera

Priprema

U mleko staviti kašičicu šećera i staviti da se ugreje. U toplo mleko (ne vrelo) razdrobiti kockicu kvasca i ostaviti da uskisne. U vanglicu staviti brašno, dodati jaja, med, so, ulje, kiselo mleko i nadošli kvasac. Ubaciti i metalni novčić. Umesiti testo, da bude mekano. Ostaviti ga da udvostruci svoju zapreminu. Uskislo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti ga na tri dela, kao na slici (najveći deo, srednji i najmanji), pa najveći deo testa podeliti na pola.

Pošto smo najveći deo testa podelili na pola, sada jednu polovinu razvucemo u obliku elipse, što duže, a od druge polovine napravimo valjak.

Razvucenu elipsu premažemo rastopljenim puterom i na sredinu postavimo valjak, od testa. Elipsasti deo testa, sa strane, isecemo na trake.

Trake prebacujemo preko valjka i vezujemo u cvor.

Tepsiju, vel. 30 cm obložimo pek papirom, a stranice premažemo puterom. Pripremljeno testo prebacimo u tepsiju i napravimo krug.

Srednji deo testa isecemo na četiri dela. Svaki deo razvijemo u krug, vel. malog tanjirica. Uzmemo jedan krug testa, premažemo rastopljenim puterom, pa stavimo drugi deo testa. I njega premažemo puterom, kao i treću koru. četvrtu koru ne premazujemo. Nju razvucemo malo veću, pa ivice podavijemo ispod, formiranog, kruga. Tako formirano testo prebacimo u sredinu tepsije i isecemo ga na osam delova, ali ne do kraja, kao što se vidi na slici.

Sada svaku osminu kruga isecemo po sredini.

Uzeti vrh isecenog trougla, pa ga provuci dva puta, kroz napravljeni zarez, na sredini i nasloniti na krug testa, prema ivici.

Od najmanjeg dela, takoe, iseci četiri jufke, razviti ih i premazivati, pa slagati jednu preko druge. Napravljeni krug testa staviti u sredinu pogace, a od ostatka testa (od elipsastog dela malo otkinuti) napraviti krst, pa ga staviti na sredinu cesnice.

Ostaviti cesnicu da poraste, dok se rerna ne ugrije na 170 stepeni. Naraslo testo premazati mešavinom žumanceta i malo mleka, pa ga staviti da se pece. Kada porumeni (probati cackalicom da li je peceno) izvaditi i pokriti krpom.

Posle 20-ak minuta staviti na sto i poslužiti.

Savet

Metalni novi (pre nego se stavi u testo) staviti u malo lone, naliti hladnom vodom, dodati jednu kašičicu sode bikarbone i staviti da prokuva. Od momenta kljuvanja kuvati 2-3 minuta, pa ga dobro oprati sunerom za sudove. Sada možete, slobodno, da ga stavite u testo.