

Božićna cesnica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **250 ml** mleka
- **250 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **2 kašičice** šećera
- **1 kašičica** soli
- **2** jajeta
- **1 kockica** kvasca

Za premazivanje kora:

- **125 g** margarina

Priprema

Zamesiti testo od datih namirnica. Ostaviti testo da odmori 15 minuta, a zatim ga podeliti na 13 loptica iste velicine.

Pet loptica staviti u pleh, a od ostalih loptica razvucimo testo oklagijom velicine veceg tanjira i reamo po cetiri jednu na drugu i mažemo sa topljenim margarinom.

Zatim stavimo poreane kore u sredinu pleha i isecemo na osmine. Povlaciti svaku laticu ka spolja.

Tako isto uraditi i sa ostalom poreanom i premazanom margarinom korom. Samo što ovu koru ne stavljamo u pleh vec je prvo isecemo, pa latice poreamo u pleh izmeu vec izvucenih latica. Izmeu svakog kruga staviti po mali cvetic, napravljen od testa.

Ostaviti pogacu 20 minuta da naraste. Premazati je žumancetom i peci-25 minuta na 180 C.

Savet