

Božićna cesnica



Sastojci

Potrebno je:

- 1,5 kg mekog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kesice suvog kvasca
- 3 jajeta
- 2 kašičice soli
- 2 kašičice šecera
- 250 ml mlakog mleka
- 200 ml mlake vode
- 100 ml ulja
- margarin ili maslac
- novčić

Za ukrašavanje:

- brašno
- voda
- žumance
- malo mleka

Priprema

Brašnu dodajte prašak za pecivo, suvi kvasac, so i šecer, te izmešajte, napravite udubljenje i dodajte jaja, ulje i mlako mleko. Mesite testo tako da ne bude previše tvrdo, pa ostavite da odstoji na toplom 50 min.

Razvucite, premažite maslacem ili margarinom, preklopite sa svih strana i ostavite da stoji još 15 min. Razvucite ga na debljinu od 1 cm, izrežite tri trake, premažite ih margarinom i urolajte.

U jednu traku ubacite paricu, u drugu parce badnjaka. To su simboli bericeta i zdravlja onima koji ih dobiju. Od traka napravite pletenicu, savijte je u obliku puža i stavite u podmazanu tepsiju.

Od brašna i vode umesite tvrže testo, razvijte i modlom izvadite slovo, napravite pecat i poskurnik, pa ga utisnite u sredinu kada cesnica naraste.

Premažite umucenim žumancetom, pomešanim sa malo mleka i pecite.