

Moja prva cesnica



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**belog brašna
- **400 g**kukuruznog sitnog brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1 šolj**aulja
- **320 ml**vode
- naprstak soli
- **1**jaje (za premazivanje)

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prespem, izmešamo sastojke, pa dodajući vodu mesimo dok se testo ne spoji. Stavimo u okruglu tepsiju pa dekorišemo. Ja sam pravila pletenicu oko pogace, krst na vrhu i naravno simbol srca, jer sam je pravila za one koje volim.

U cesnicu stavimo novcic, lešnik, badem, i zrno kukuruza. Premažemo sve umucenim jajetom.

Pecemo na 200 stepeni Celzija 40 minuta.

Nema potrebe da kažem da je Cali virila gde stavljam novcic!

Savet

Svake godine, koliko se seam, esnicu je pravila prvo moja baka, pa kasnije moja mama po istom receptu. Ove godine moja mama mi preda štafetu da ja ponem sa novom esnicom. Velika ast za mene, ali i obaveza, jer ja esnicu nikad nisam pravila. Nisam dugo razmišljala nego se posavetujem sa Gvozdenon, mojom divnom prijateljicom od koje sam ve dosta toga nauila i ona mi bez razmišljanja da recept iz njene porodice. ast mi je draga Gvozdena i veliki ponos i radost da si to uinila. Hvala. Nadam se da sam i ja to opravdala.