

Moja cesnica



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **200 ml** mleka
- **50 ml** vode
- **1 kašičica** soli i šecera
- **1** jaje
- **1** žumance

Priprema

Razmutimo kvasac u mlakoj vodi sa šecerom. Mleko i jaje i sve dobro umutimo. Dodajemo postepeno brašno i umesimo meko testo koje se ne lepi. Ostavimo ga na toplom da naraste oko sat vremena. Odvojimo mali deo i napravimo ukrase po želji. Ostatak testa podelimo na pola. Od jedne polovine formiramo krug i stavimo u sredinu dobro podmazane šerpe. od druge polovine upletemo pletenicu i stavimo okolo. Prekrijemo krpom i ostavimo da naraste dok se ugreje rerna na 220 stepeni. Onda stavimo da se pece. Kada je skoro gotov premažemo žumancetom i stavimo ukrase. Vratimo da se zapece.

Savet

:D