Božicna cesnica

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **malo više od 1 kg**brašno
- **1 kocka**kvasac
- **3 kašicice**soli
- **3 kašicice**šecera
- **2**jajeta
- **250 ml**mlakog mleko
- **250 ml**mlake voda
- **200 ml**ulje
- dinarcic
- žumance

Priprema

U malo mlakog mleka izdrobiti kvasac, dodati šecer, mešati i ostaviti da uskisne. Posle toga dodavati sve sastojke lepo mešajuci dok se ne formira lopta. Ostaviti u toplom da udvostruci velicinu. (Dinarcic sam pre nego što sam stavila potopila u malo hladne vode u šerpicu i dodala sode bikarbone i kuvala oko 4 minuta. Nakon toga ga lepo oprati.)

Kada je testo udvostruceno, premešiti ga i podeliti na veci i manji deo. Veliku okruglu šerpu podmazato uljem i staviti veci deo u nju. Od manjeg praviti pletenice i 4 slova S ili ukrasiti po obliku.

Ostaviti tako cesnicu još oko pola sata na toplom, premazati je žumancetom i onda je peci na 180 stepeni oko 35-45 minuta. Proveriti cackalicom kada je gotova.

Savet

Ovo je moja prva Božina esnica i veoma sam zadovoljna kako je ispala. Želim svima srean Boži, sve najlepse. Mir Božiji, Hristos se rodi! :-*