

esnica (4)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **700 g** brašna + za domešivanje
- **200 ml** mleka
- **120 ml** jogurta
- **6 kašika** ulja
- **2 kašice** soli
- **1 kašika** šećera
- **2** jajeta
- **1** belance
- **1 kockica** kvasca

... i još:

- **200 g** maslaca/margarina (zamrznutog)
- **1** novčić
- **1** žumance
- **1 kašika** mleka

Priprema

Prvo pripremiti novčić, koji će se staviti u testo. Novčić staviti u malu posudicu, preliti ga vodom, dodati kašičicu sode bikarbone i staviti da se kuva. Novčić kuvati, od momenta ključanja, 2-3 minuta. Dobro ga, kuhinjskom, žicom oprati, osušiti i uviti u alu foliju). U toplom mleku, sa dodatkom šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, jogurt, ulje, jaja, belance, i, pripremljeni, kvasac. Zamesiti testo, uz dodavanje malo brašna. U testo utisnuti, pripremljeni, novčić. Zamešeno testo staviti u, nauljenu, vanglicu, prekriti

kuhinjskom krpom i ostaviti da naraste.

Pripremiti, dublju, šerpu, za pečenje cesnice (ja sam koristila šerpu, vel. 28 cm). Dno šerpe obložiti pek papirom, a stranice premazati maslacem/margarinom. Naraslo testo prebaciti na , pobrašnjenu, radnu podlogu i odvojiti mali deo testa, da se napravi krst, a ostatak podeliti na cetiri dela. Od svakog dela napraviti jufkicu.

Razviti sve, cetiri, jufkice, u velicini veceg tanjira. Staviti jednu, razvijenu, jufkicu na sto, narendati preko deo, zamrznutog, maslaca/margarina, preklopiti drugom korom, narendati maslac/margarin, ide treca kora, ostatak maslaca/margarina i, na kraju preklopiti cetvrtom korom. Nju ne premazivati masnocom.

Naslagane korice razviti, 5 cm, šire, od posude u kojoj ce se peci. Na razvijenu koru staviti posudu za pečenje i nožem ocrtati dno. Iseci ocrtanu površinu. Krug, koji je ostao, podeliti na cetiri dela. Svaki deo podeliti na pola i napraviti ružice (samo umotati testo u rolatic i poreati uspravno na sredinu šerpe).

Iseceni krug testa (prema dnu posude za pečenje) podeliti na osam delova. Svaki deo uviti u kiflu. Kifle podeliti na pola, po sredini. Isecene kifle poreati u šerpu, tako da isecena strana bude naslonjena na stranicu posude. U sredinu poreati, pripremljene, ružice od testa. Blago ih rukom pritisnuti (da bi se dobila ravna površina), pa preko staviti, napravljeni, krst. Napravljenу cesnicu prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da naraste.

Rernu ukljuciti da se zagreje na 170 stepeni. Naraslu cesnicu premazati mešavinom žumanceta i mleka i staviti da se pece. Kada testo dobije lepu, rumenu, boju izvaditi ga iz rerne (probati cackalicom da li je peceno), prebaciti na, vecu, kuhinjsku krpu, umotati ga i ostaviti da se ohladi.

Svi koji su za stolom lome cesnicu, tražeci novcic, koji po predanju, onom koji ga nae, donosi sreću i blagostanje, u toku cele godine...

Savet