

Božićna cesnica



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **1** jaje
- **1** jaje za premazivanje
- **1 kašičica** šecera
- **2 kašičice** soli
- **100 g** margarina
- **50 ml** ulja
- **400 ml** mleka

Priprema

Od ukupne količine mleka odvojiti malo, ugrijati da bude mlako, staviti kašikicu šecera, izmrviti kvasac i ostaviti 5 minuta da kvasac nadoe. Nadošli kvasac pomešati sa brašnom, dodati so, omekšali margarin, ulje jaje i ostatak mleka. Umesiti testo pa ga ostaviti na toplom mestu da se udvostruci. Kada se testo udvostrucilo premesiti ga i podeliti na 25-30 delova. U jedan deo testa staviti novčić u jedan deo staviti zrno pasulja, a u jedan zrno kukuruza. Od svakog dela testa formirati lopticu.

Poreati loptice u okruglu tepsiju. Premazati ih umućenim jajetom. Po želji posuti sa krupnom morskom solju i staviti preko svake loptice listić margarina. Ostaviti tako u tepsiji da odmori 20 minuta, a onda staviti da se peče u zagrejanu rernu na 200 stepeni oko 40 minuta.

Kada se cesnica ohladi poslužiti je pa ko ima najviše sreće.

Savet