

Božićna cesnica (2)



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **50 g** kvasca
- **180 g** kisele pavlake
- **200 ml** mleka
- **4 kašika** maslinovog ulja
- **50 g** putera
- **1** jaje
- Dekoracija:
- **1** jaje
- susam

Priprema

Kvasac i kašiku šećera i malo brašna staviti u malo mleka, da pocne da radi. Prosejati 700 g brašna i dodati kvasac koji je poce da radi, dodati mleko oko 200 ml, 1 cašu kisele pavlake, jaje, 4-5 kašika maslinovog ulja, malo soli i sve zamesiti. Ostaviti 15 minuta testo, pa premesiti. Iseci deo i od njega napraviti lopticu. Staviti je u namazan pleh od ostalog testa deco manje delove i razvuci ih u tanke delove koji se seli na trake ili se seku casom u zavisnosti od toga kako biste da izgleda cesnica. Reati u pleh dok ima testa. Premazati jajetom i posuti susamom. Peci na 200C dok ne porumeni.

Savet

Dok se pee, pred kraj narendati puter po esnici i pei još 5 minuta.