

Presna cesnica



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml**vode
- **malo** soli
- **1 kesica**praška za pecivo
- **100 g**belog brašna
- **100 g**projnog brašna
- **50 ml**ulja

Priprema

Toploj vodi dodati ulje i prašak za pecivo. Izmešati. Dodati brasno i proino brašno. Posoliti. Sve izmešati da se dobije malo gušća smesa negi za proju.

Podmazati pleh (26cm) naliti smesu. Podeliti na cetvrtine. Na krajevima ka sredini u svakom od parcica staviti novcic, zrno kukuruza, grancicu bosiljka i zrno pasulja.

Peci na 250 C oko 30 minuta. esnicu služiti toplu uz božicni rucak.

Savet

Još jedan od obiaja za Boži. Presna esnica je tradicionalna u mom kraju. Prave se onoliko paria koliko ima ukuana. Ukuani biraju parie lome esnicu i svako dobije po nešto iz esnice. Ko izvue novi cele godine e imati novca. Pasulj-napredak, blagostanje u kui. Kukuruz-vredan, marljiv Bosiljak-zdravlje