

Česnica (6)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 g** brašna + brašno za domešivanje
- **1 kockica (40-50g)** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **2 kašičice** soli
- **2** jajeta
- **100 ml** jogurta
- **250 ml** mleka
- **60 g** rastopljenog putera

Za premazivanje cesnice:

- **1** žumance
- **2 kašičice** mleka

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašičice šecera, razmrvti kvasac i ostaviti da se aktivira. U vanglicu staviti brašno, dodati so i promešati. Zatim, dodati jaja, jogurt, rastopljeni i prohlavni maslac i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Zamešeno testo prebaciti na pobrašnjenu podlogu i umesiti ga da postane elastično, mekano i da se ne lepi za ruke (uz posipanje podloge sa još malo brašna). Umešeno testo vratiti u pobrašnjenu vanglicu, Vanglicu prekriti sa providnom folijom i ostaviti da uskisne (da udvostruci svoju zapreminu).

Pripremiti dublju tepsiju ili šerpu, vel. 26cm, za pečenje cesnice. Dno posude obložiti pek papirom, a stranice

premazati maslacem. Naraslo testo prebaciti na pobrašnjenu podlogu (ne treba da se premesi). Od testa odvojiti 1/3. taj deo testa služi za pravljenje ukrasa. Ukrase možete praviti posvojjoj želji. Ja sam napravila pletenicu, krst i cetiri slova s (???????? ?). Veci deo testa staviti u tepsiju i rukom oblikovati cesnicu, da bude ravne površine. Zatim postaviti pripremljene ukrase. Prekriti cesnicu kuhinjskom krpom i ostaviti da naraste.

Ukljuciti rernu da se zagreje na 200 stepeni. Naraslu cesnicu premazati mešavinom žumanceta i mleka i staviti da se pece. Kada cesnica pocne da rumeni, smanjiti temperaturu na 180 stepeni i ispeci cesnicu do kraja (probati cackalicom da li je pecena). Pecenu cesnicu umotati u kuhinjsku krpom i ostaviti da se prohladi.

Savet