

## **esnica (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 kašicica**šecera
- **2 kašicice**sesoli
- **2 jajeta**
- **100 ml**jogurta
- **250 ml**mleka
- **60 g**rastopljenog putera

#### **Za premazivanje cesnice:**

- **1**žumance
- **2 kašicice**mleka

### **Priprema**

U topлом млеку, са додатком кашице шекера, размрвти квасац и оставити да се активира. У ванглику ставити брашно, додати још и промешати. Затим, додати јаја, јогурт, растопљени и проплавени маслац и припремљени квасац. Замесити тесто. Замесено тесто пребачити на побрашњену подлогу и умесити га да постане еластично, мекано и да се не лепи за руке (уз посипање подлоге са још мало брашна). Умешено тесто вратити у побрашњену ванглику, ванглику прекрити са првидном фолијом и оставити да ускисне (да удвоstrуци своју запремину).

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

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

Ukljuciti rernu da se zgreje na 200 stepeni. Narasu 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 krpu i ostaviti da se prohladi.

## Savet