

## ***Božićna cesnica***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **oko 700 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **2 kašičice** šećera
- **1 kašika** soli
- **2,5 dl** mleka
- **1 dl** jogurta
- **1** jaje
- **1** žumance
- **3 kašike** ulja

### **Priprema**

U posudu za mešenje stavite predhodno prosejano brašno, so, ulje, jaje i jogurt. Posebno malo zagrejte mleko sa šećerom i suvim kvascem pa dodajte u posudu sa brašnom. Sve dobro umesite rukama, pokrijte čistom krpom ili providnom folijom i stavite na toplom da se udvostruci. Nakon toga izrucite testo na radnu površinu, još malo, ali lagano umesite rukama pa od ukupne kolicine odvojte nešto testa za ukrase (prema vašoj želji koliko i kako želite da ukasite cesnicu), a ostatak testa lagano razvucite i stavite u dublju nauljenu posudu za pecenje pa ga premažite umucenim žumancetom. Od ostatka testa napravite pletenice, žito, grožđe, pilice, krst itd. ali ih nemojte premazivati žumancetom. Ostavite još malo da naraste pa ispecite cesnicu. Ispecenu uvijte u krpu do lomljenja.

**Savet**