Božicna cesnica (3)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**mekog brašna (tip 400)
- **1 puna kašicica**soli
- **20 g**svežeg kvasca
- **1 puna kašicica**šecera
- **250 ml**vruceg mleka
- **150 ml**ulja
- **1**jaje
- **1**žumance

Priprema

U dublji sud sipati prosejano brašno i so. Po sredini napraviti udubljenje i izmrviti kvasac sa dodatkom šecera. Preko kvasca naliti 1/2 vrelog mleka (ne treba da provri samo je potrebno da bude vruce) ostatak mleka ostaviti za kasnije. Ostaviti par minuta da kvasac nadodje te nakon toga sipati ostatak mleka, jedno celo jaje i ulje. Zamesiti jufku testa. Testo ostaviti da odmara minimum 45 minuta. Kada je testo naraslo, ugrejati rernu na 200 C. Testo premesiti i od jedne fufke napraviti 9 jednakih loptica. 8 loptica rasklagijati u krug i seci na pola. Svaku polovinu premazati margarinom (koji je omekšao na sobnoj temperaturi) i uvijati u fišeke svaku polovinu rasklagijanog kruga zasecajuci nosem vertikalno 1cm od kraja pa uviti fisek do kraja. Fiseke redjati u krug uz rub tepsije (šira strana ide ka ivici, a uži krajevi fišeka ka unutra. (U tri fišeka po izboru staviti (dren, paricu i zrno kukuruza obozeno alu folijom) Rupu u sredini popuniti 9 jufkom testa. esnicu premazati zumancem posuti je susamom ili kimom (ukrasiti po želji) i peci je oko 30-tak minuta.

Kada se ispece, sacekati 15-20 minuta da se izduva i prekriti je krpom do služenja.

Savet

Fiseke možete puniti sirom i šunkom ukoliko je spremate za neku drugu priliku. Veoma je mekana i ukusom je nalik na kiflu.