

esnica



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **300 ml**gazirane mineralne vode
- **2 šoljice**belog brašna
- **3 šoljice**projinog brašna
- **1,5 šoljice**aulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 ravne kašice**esoli

Priprema

Za smesu: Mikserom umutiti jaja, dodati gaziranu mineralnu vodu i umutiti mikserom. Mikser isključiti, umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo, dodati projino brašno, ulje, posoliti i izmešati varjačom kako bi se svi sastojci sjedinili. Smesu usuti u pleh obložen pek-papirom.

Peci u dobro zagrejanom rerni na 180 stepeni 10 minuta. Za to vreme, u alu-foliju zasebno uviti metalnu paru, dren, zrno kukuruza, seme duleka, zrno pasulja, bosiljak, badnjak i zrno pšenice. Nakon 10 minuta pečenja, tepsiju izvaditi iz rerne i zarezati cesnicu na 8 mesta, pa u svako mesto staviti po 1 deo zavijen u alu-foliji. Vratiti tepsiju u rernu, pojačati temperaturu na 200 stepeni i cesnicu peci još 20 minuta. Gotovu cesnicu izvaditi iz rerne, prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da se ohladi, pa je izručiti iz tepsije.

Savet

Ovo je moj nain pripreme esnice. Veoma je mekana i ukusna, te Vam je toplo preporuujem. Belo brašno, projino brašno i ulje meriti šoljicom za crnu kafu.